5 ☆

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKM 550 A1-06/11-V1
IAN:68611

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Procesador de alimentos SKM 550 A1
Robot da cucina

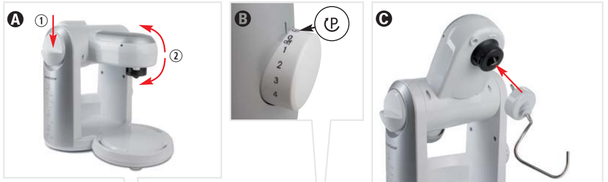
(ES) **Procesador de alimentos**
Instrucciones de uso

(PT) **Robot de cozinha**
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH) **Küchenmaschine**
Bedienungsanleitung

(IT) (MT) **Robot da cucina**
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT) **Food Processor**
Operating instructions


A
1
2

B
1
2
3
4

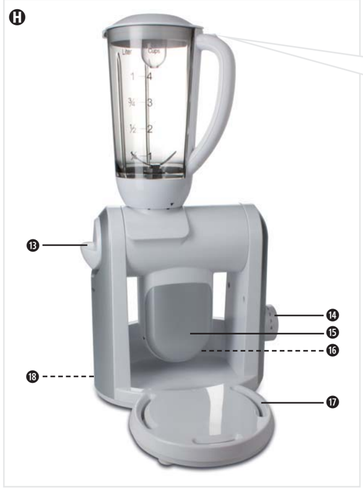
C

D
1
2

E
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

F
1
2

G
1
2


H
13
14
15
16
17
18

I

ÍNDICE PÁGINA

Indicaciones de seguridad	2
Uso conforme al previsto	2
Datos técnicos	3
Volumen de suministro	3
Descripción de aparatos	3
Primera puesta en funcionamiento	3
Posiciones de funcionamiento	4
Trabajar con el brazo amasador, la varilla para batir o la varilla para mezclar	4
Trabajar con el picador	5
Trabajar con el mezclador	6
Limpieza y cuidados	7
Solución de fallos	8
Evacuación	8
Garantía y servicio	9
Importador	9
Cantidades recomendadas	10

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Conecte y ponga el aparato en funcionamiento sólo siguiendo las indicaciones de la placa de características.
- Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando el aparato está funcionando.
- Extienda el cable de red de modo que no se pueda aplastar o dañar de alguna forma. No deje colgar el cable de red desde la superficie de trabajo.
- En caso de que el cable de red o la clavija de red estén dañados, deberán ser sustituidos por personal cualificado o el servicio de asistencia técnica para prevenir posibles situaciones de peligro.
- Saque la clavija de red de la base de enchufe si no va utilizar el aparato, antes de limpiarlo y en caso de avería. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato. Así se evita una conexión involuntaria del mismo. ¡Después de un corte de corriente el aparato se vuelve a poner en marcha!
- No accione el aparato sin ingredientes. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Advertencia: Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.¡Peligro de descarga eléctrica!

⚠ ¡Peligro de lesiones!

- **Precaución:** ¡los discos raspadores y de corte, así como la cuchilla mezcladora están muy afilados!
- ¡Proceda con cuidado al colocar, extraer y limpiar los discos raspadores o de corte y la cuchilla mezcladora!
- **Atención:** Mientras que el aparato esté en marcha, introduzca únicamente los ingredientes que vaya a utilizar en el bol para mezclar, el picador o en el mezclador.
- Nunca introduzca las manos u objetos extraños en el tubo de alimentación o en el mezclador, para evitar lesiones y daños en el aparato.
- Cambie los accesorios sólo una vez detenido el accionamiento.
- ¡El aparato continúa funcionando durante un poco de tiempo después de desconectarlo!
- No deje nunca el aparato sin vigilancia.

Uso conforme al previsto

Este aparato está previsto para la elaboración de alimentos en cantidades normales en el hogar y sólo para el uso privado en espacios cerrados y protegidos de la lluvia.
El aparato no está previsto para el uso profesional o industrial o para su funcionamiento al aire libre. Sólo se pueden utilizar en el aparato los accesorios originales.

Datos técnicos

Tensión de red:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Consumo de potencia:	550 W
Capacidad máx. del bol para mezclar:	aprox. 3,8 l
Mezclador:	aprox. 1 l

Volumen de suministro

Procesador de alimentos
Bol para mezclar con tapa
Mezclador con tapa y embudo
Picador con compactador
Disco de corte reversible (grueso y fino)
Disco raspador reversible (grueso y medio)
Disco rallador (fino)
Brazo amasador con contenedor de masa
Varilla para batir
Varilla para mezclar
Soporte para accesorios
Material de montaje
Instrucciones de uso

ⓘ **Nota:** ¡En el estado de suministro se encuentra ya preinstalado en el aparato uno de los discos de corte del procesador de alimentos!

Descripción de aparatos

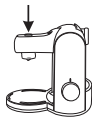
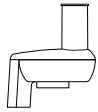
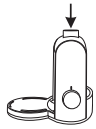
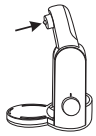
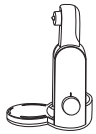
❶ Brazo amasador con contenedor de masa
❷ Varilla para mezclar
❸ Varilla para batir
❹ Mezclador con tapa y embudo
❺ Soporte para accesorios
❻ Bol para mezclar con tapa
❼ Picador
❽ Disco rallador
❾ Disco raspador reversible
❿ Eje impulsior del picador
⓫ Disco de corte reversible
⓬ Tapa con compactador para el picador
⓭ Tecla de liberación
⓮ Interruptor giratorio
⓯ Brazo basculante
⓰ Accionamiento
⓱ Cavidades para el bol para mezclar
⓲ Compartimento de recogida del cable

Primera puesta en funcionamiento

- Antes de la primera puesta en funcionamiento compruebe la integridad del volumen de suministro y si presenta posibles daños visibles.
- Retirar todos los materiales de embalaje y pegatinas del aparato.
- Limpie antes del primer uso todas las piezas del aparato, tal como se describe en el apartado "Limpieza y cuidados“.
- Coloque el aparato sobre una base lisa y limpia.
- Fije el aparato a la base con las cuatro ventosas.
- Retire el cable de alimentación del compartimiento del cable ⓲.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

Posiciones de funcionamiento

Atención: Ponga el aparato en funcionamiento una vez haya colocado los accesorios como se indica en esta tabla y lo haya ajustado a la posición de funcionamiento. Nunca ponga el aparato en funcionamiento sin ingredientes.

Posición		Accesorios
1		
2		
3		
4		Colocar el bol para mezclar Colocar el brazo amasador, la varilla para batir y la varilla para mezclar
5		Añadir cantidades grandes de alimentos

Trabajar con el brazo amasador, la varilla para batir o la varilla para mezclar

ⓘ **Indicación:** Sólo se debe utilizar el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no se vayan a utilizar con las tapas de protección.

Proceda de la siguiente manera para preparar el aparato para el funcionamiento con el brazo amasador ❶, la varilla para batir ❸ o la varilla para mezclar ❷:

- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo „Posiciones de funcionamiento“) (imagen Ⓐ).
- Coloque el bol para mezclar ❻. La base del bol para mezclar ❻ debe introducirse en las cavidades ⓱ del aparato.
- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 1 (véase capítulo „Posiciones de funcionamiento“) (imagen Ⓐ).
- Coloque el interruptor giratorio ⓮ en P y manténgalo en este punto hasta que el accionamiento ⓰ permanezca en la posición de parada (imagen Ⓑ). Si el accionamiento no se mueve, se habrá alcanzado la posición de parada.
- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo „Posiciones de funcionamiento“) (imagen Ⓐ).
- Dependiendo de la tarea a realizar, introduzca el brazo amasador ❶, la varilla para batir ❸ o la varilla para mezclar ❷ en el accionamiento ⓰ hasta que encaje.

ⓘ **Indicación:** El brazo amasador ❶ está equipado con un contenedor de masa. Gire el contenedor de masa, hasta que el brazo amasador ❶ pueda encajar (imagen Ⓒ).

- Introduzca los ingredientes en el bol para mezclar ❻.

ⓘ **Indicación:** Tenga en cuenta que durante el proceso de amasado o mezclado en el bol para mezclar, la masa aumenta de tamaño y, debido al movimiento, será empujada hacia arriba. Observe la tabla del capítulo „Cantidades recomendadas“.

- Presione el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ hasta casi la posición de funcionamiento 1 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento") (figura Ⓐ), pero sin llegar a encajarlo.
- Ponga la tapa sobre el bol para mezclar ❻.
- Deje que el brazo basculante ⓯ recorra el último tramo hasta encajar en la posición de funcionamiento 1 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento"), de modo que la tapa repose con firmeza.
- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al nivel deseado.

⚠ ¡Peligro de lesiones por piezas giratorias!
No sujete nunca el bol para mezclar ❻ durante el funcionamiento.

¡Cambie los accesorios sólo una vez detenido el accionamiento ⓰! Después de la desconexión, el accionamiento ⓰ sigue funcionando durante cierto tiempo. Sólo se debe utilizar el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no se vayan a utilizar con las tapas de protección. En caso de avería desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red, para evitar una conexión no autorizada del aparato.

Introducir ingredientes
- Conecte el aparato a través del interruptor giratorio ⓮.
- Coloque el interruptor giratorio ⓮ en P y manténgalo en este punto, hasta que el accionamiento ⓰ permanezca en esta posición (figura Ⓑ).
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y levante un poco el brazo basculante ⓯.
- Retire la tapa.
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 5 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento").
- Introduzca los ingredientes.

Después del trabajo
- Conecte el aparato a través del interruptor giratorio ⓮.
- Coloque el interruptor giratorio ⓮ en P y manténgalo en este punto, hasta que el accionamiento ⓰ permanezca en esta posición (figura Ⓑ).
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y levante un poco el brazo basculante ⓯.
- Retire la tapa.
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento").
- Retire los accesorios del accionamiento ⓰.
- Extraiga el bol para mezclar ❻.
- Limpie todas las piezas (véase capítulo "Limpieza y cuidados").

Trabajar con el picador

ⓘ **Indicación:** Asegúrese de que no se encuentre en el brazo basculante ⓯ el brazo amasador ❶, la varilla para batir ❸ ni la varilla para mezclar ❷.

Proceda de la siguiente manera para preparar el aparato para el funcionamiento con el picador ❼:
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento") (figura Ⓐ).
- Coloque el bol para mezclar ❻. La base del bol para mezclar ❻ debe introducirse en las cavidades ⓱ del aparato.
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 1 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento").
- Retire la tapa de protección del accionamiento para el picador ❼ (figura Ⓓ).

- Inserte el picador ❼ en la abertura del accionamiento (marca "punto" en el picador ❼ en la marca "flecha" en el brazo basculante ⓯) y gírelo en sentido horario hasta el tope (marca "candado" en el picador ❼ a la marca "flecha" en el brazo basculante ⓯).
- Coloque el eje motriz ❿.
- En función de la tarea, coloque el disco de corte ⓫, el raspador ❾ o el rallador ❽ en el eje motriz ❿ del picador ❼.
- Coloque la tapa con compactador ⓬ en el picador ❼ y bloquéela.
- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al nivel deseado.

ⓘ **Indicación:** No presione demasiados ingredientes en el picador ❼. Observe la tabla del capítulo „Cantidades recomendadas".

- Introduzca los ingredientes a través del tubo de alimentación con el compactador ⓬.

⚠ **¡Peligro de lesiones por piezas giratorias!**
Para evitar lesiones y daños en el aparato, no introduzca nunca las manos u objetos extraños en el tubo de alimentación. Introduzca los ingredientes sólo con el compactador.
¡Cambie los accesorios sólo una vez detenido el accionamiento ⓰! Después de la desconexión, el accionamiento ⓰ sigue funcionando durante cierto tiempo. Sólo se debe utilizar el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no se vayan a utilizar con las tapas de protección. En caso de avería desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red para evitar una conexión no autorizada del aparato.

Después del trabajo
- Conecte el aparato a través del interruptor giratorio ⓮.
- Gire el picador ❼ en sentido antihorario y retírelo.
- Desmonte el picador ❼ y limpie todas las piezas (véase capítulo „Limpieza y cuidados").

Trabajar con el mezclador

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Deje enfriar los líquidos calientes hasta que estén tibios (aprox. 30 – 40 °C) antes de introducirlos en el mezclador ❹.

Proceda de la siguiente manera para preparar el aparato para el funcionamiento con el mezclador ❹:
- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 3 (véase capítulo „Posiciones de funcionamiento").
- Retire la tapa de protección del accionamiento del mezclador (imagen Ⓕ).
- Coloque el mezclador ❹ (marca de la base sobre la marca del aparato base) y gírelo en sentido antihorario hasta que encaje (imagen Ⓖ).
- Introduzca los ingredientes.
  Cantidad máxima: 1 litro;
  líquidos espumosos máximo 0,5 litro;
  cantidad óptima de ingrediente sólidos: 50 – 100 gr.

ⓘ **Indicación:** Observe la tabla del capítulo „Cantidades recomendadas".

- Coloque la tapa con embudo y presiónela, de modo que la tapa encaje.
- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al nivel deseado.

⚠ **¡Peligro de lesiones debido a cuchillas afiladas/accionamiento giratorio!**
¡No agarre nunca el mezclador ❹ colocado! ¡Retire/coloque el mezclador ❹ únicamente con la cuchilla detenida! Ponga el funcionamiento el mezclador ❹ solamente con la tapa colocada. En caso de avería desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red, para evitar una conexión no autorizada del aparato.

Introducir ingredientes

- Conecte el aparato a través del interruptor giratorio ⓮.
- Presione la tecla en el asa del mezclador ❹ (imagen ❶), retire la tapa e introduzca los ingredientes

o

- Girar el embudo unos 90° y extraerlo. Ir introduciendo los ingredientes sólidos uno a uno a través de la abertura de rellenado.

o

- Introduzca los ingredientes líquidos a través del embudo.

Después del trabajo

- Conecte el aparato a través del interruptor giratorio ⓮.
- Gire el mezclador ❹ en sentido horario y retírelo.

ⓘ **Indicación:** Es mejor limpiar el mezclador ❹ justo después del uso (véase capítulo „Limpieza y cuidados").

Limpieza y cuidados

¡Peligro de descarga eléctrica!
¡Antes de la limpieza retire la clavija de red! ¡En caso contrario existe peligro de descarga eléctrica!

Advertencia: Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

⚠ **¡Atención!**
No utilice productos de limpieza abrasivos. Estos productos pueden dañar la superficie del aparato.

ⓘ **Indicación:** Limpie el aparato y todas las piezas utilizadas inmediatamente después del uso para evitar que los alimentos se sequen.

ⓘ **Indicación:** En el tratamiento de alimentos de gran contenido de colorantes tales como las zanahorias, se pueden desteñir las piezas de plástico. Eliminar estas manchas de color con un poco de aceite de mesa.

Limpie el aparato con un paño húmedo. Si es necesario, utilice un poco de lavavajillas.
A continuación seque completamente el aparato.

⚠ **¡Atención!**
¡No lave la tapa protectora del accionamiento en el lavavajillas! Esto provocaría daños irreparables en la tapa protectora del accionamiento. ¡Lávela en agua caliente con un poco de detergente y séquela por completo antes de volver a utilizarla!

Limpiar el bol para mezclar ❻, el picador ❼, la tapa con compactador ⓬ y los accesorios
Limpie con agua y un poco de detergente todos los accesorios, el bol para mezclar ❻, el picador ❼ y la correspondiente tapa con compactador ⓬.
Retire los posibles residuos con un cepillo. Aclare con agua templada y seque las piezas.
Las piezas de accesorio, el bol para mezcla ❻, el picador de paso ❼ y la tapa correspondiente con compactador ⓬ son también aptas para su limpieza en el lavavajillas.
Preste atención al limpiar en el lavavajillas que no se queden pilladas las piezas de plástico. ¡De lo contrario se podrían deformar!

Limpiar el mezclador
⚠ **¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas!**
No toque la cuchilla del mezclador con las manos desnudas.

⚠ **¡Atención!**
No utilice productos de limpieza abrasivos.

Para la limpieza introduzca agua con un poco de lavavajillas en el mezclador ❹ utilizado.
Colocar la tapa con embudo y presionar firmemente hasta que encastre la tapa.

Conecte el mezclador ❹ durante algunos segundos. Vierta el agua y enjuague el mezclador ❹ con agua limpia. Retire los posibles residuos con un cepillo.

El mezclador ❹ no está indicado para la limpieza en el lavavajillas. La limpieza en el lavavajillas provoca daños irreparables en el mezclador ❹.

Solución de fallos

Si el aparato se para de repente:
El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.

- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al 0.
- Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- Deje que el aparato se enfríe durante15 minutos
- Si después de 15 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente no se encenderá.
- Espere otros 15 minutos y vuelva a conectarlo.

Si no se puede encender el aparato:

- Compruebe si la clavija de red se encuentra conectada a la base de enchufe.
- Compruebe si los cobretores del accionamiento del mezclador ❹ y el picador ❼, el bol para mezclar ❻ y la tapa están colocadas y encajadas correctamente.
- Compruebe si el brazo basculante ⓯ se encuentra el la posición de funcionamiento correspondiente (véase capítulo „Posiciones de funcionamiento“).

Si las acciones descritas no le son de utilidad, el aparato está averiado. Deje que lo repare personal cualificado o el servicio de atención al cliente.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y servicio

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.
Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

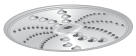
(ES) Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/ llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/ llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es
IAN 68611

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Cantidades recomendadas

Accesorio	Accesorios	Alimento	Cantidad	Tiempo	Graduación
	-	Zumo	400 gr de ingredientes + 600 ml de agua	30 seg.	3, 4
	-	Nueces Almendras	100 gr	20 seg.	3, 4
	-	Cubitos de hielo	110 gr	10 seg.	3, 4
	-	Líquidos	1000 ml.	10 seg.	3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *1	25 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *2	50 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr	25 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *1	25 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *2	40 seg.	2, 3, 4
		Masa con levadura	500 gr de harina, 1 huevo, 80 gr de aceite (temperatura ambiente), 80 gr de azúcar, 200 – 250 ml de leche caliente, 25 gr de levadura fresca o 1 paquete de levadura seca, 1 pizca de sal *3	1. Proceso de mezclado: 2 min.	1
				2. Proceso de mezclado: 10 min.	2
		Masa de buñuelos	125 gr de mantequilla (temperatura ambiente), 100 – 125 gr de azúcar, 1 huevo, 1 pellizco de sal, 250 gr de harina *4	1. Proceso de mezclado: 30 seg.	1
				2. Proceso de mezclado: 6 min.	2, 3, 4
		Clara batida al punto de nieve	8 claras de huevo	2 – 3 min.	4

*1: Utilice la parte áspera del disco raspador o del disco cortador reversible.

*2: Utilice la parte fina del disco raspador o del disco cortador reversible.

*3: La cantidad máxima para la masa con levadura es de 1,5 veces la indicada en la receta.

*4: La cantidad máxima para la masa de buñuelos es de 1,5 a 2 veces la indicada en la receta.

INDICE PAGINA

Avvertenze di sicurezza	12
Uso conforme	12
Dati tecnici	13
Fornitura	13
Descrizione dell'apparecchio	13
Prima messa in funzione	13
Posizioni di esercizio	14
Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino	14
Funzionamento con tritatutto	15
Funzionamento con mixer	16
Pulizia e cura	17
Eliminazione dei guasti	18
Smaltimento	18
Garanzia & assistenza	19
Importatore	19
Quantità di riempimento consigliate	20

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

ROBOT DA CUCINA

Avvertenze di sicurezza

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**

- Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità ai dati riportati sulla targhetta.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante l'uso.
- Collocare il cavo di rete in modo tale da impedirne lo schiacciamento o altro tipo di danneggiamento. Impedire che il cavo di rete penda dalla superficie di lavoro.
- In caso di danni al cavo di rete o alla spina di rete, fare eseguire la sostituzione da personale qualificato specializzato o dal centro di assistenza ai clienti, al fine di evitare pericoli.
- Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio, prima di pulirlo, e in caso di guasto. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio. Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti. Pericolo di surriscaldamento!
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell' apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

⚠ **Pericolo di lesioni!**

- **Attenzione:** il disco di taglio o di grattugia e la lama del mixer sono molto affilati!
- Esercitare cautela nell'inserimento e nella rimozione, nonché nella pulizia del disco di taglio e di grattugia e della lama del mixer!
- **Attenzione:** mentre l'apparecchio è in funzione, versare nel recipiente, nel tritatutto o nel mixer esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento o nel mixer, per evitare lesioni e danni all'apparecchio.
- Sostituire gli accessori solo a motore fermo.
- Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Uso conforme

L'apparecchio è previsto per la lavorazione di alimenti in quantità per uso domestico e solo per l'uso privato in ambienti chiusi, protetti dalla pioggia. L'apparecchio non è previsto per l'uso commerciale o industriale o all'aperto. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con gli accessori originali.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Potenza assorbita:	550 W
Capacità max.	
Recipiente:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l

Fornitura

Robot da cucina
Recipiente con coperchio
Mixer con coperchio e imbuto
Tritatutto con pressa
Disco da taglio (grosso e sottile)
Disco da grattugia (grossa e medio-fine)
Disco da tritatura (fine)
Gancio da impasto con deflettore
Frusta
Frullino
Porta-accessori
Materiale di montaggio
Istruzioni per l'uso

ⓘ **Avviso:** uno dei dischi di taglio per il tritatutto è già premontato nel tritatutto all'atto della fornitura!

Descrizione dell'apparecchio

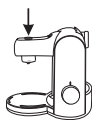
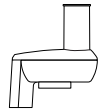
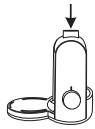
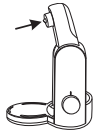
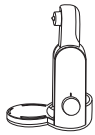
❶ Gancio da impasto con deflettore
❷ Frullino
❸ Frusta
❹ Mixer con coperchio e imbuto
❺ Porta-accessori
❻ Recipiente con coperchio
❼ Tritatutto
❽ Disco di tritatura
❾ Disco di grattugia
❿ Albero motore tritatutto
⓫ Disco di taglio
⓬ Coperchio con pressa per il tritatutto
⓭ Tasto di sbloccaggio
⓮ Interruttore rotante
⓯ Braccio girevole
⓰ Motore
⓱ Intagli per il contenitore
⓲ Vano portacavo

Prima messa in funzione

- Prima della prima messa in funzione, controllare l'integrità della fornitura in relazione alla completezza e all'eventuale presenza di danni visibili.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
- Prima del primo impiego, pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto alla sezione „Pulizia e cura".
- Collocare l'apparecchio su un piano liscio e pulito.
- Fissare l'apparecchio sul piano tramite le quattro ventose.
- Estrarre il cavo di rete dall'alloggiamento del cavo ⓲.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.

Posizioni di esercizio

Attenzione: utilizzare l'apparecchio solo se gli accessori sono stati montati in base alla tabella e l'apparecchio è in posizione di esercizio. Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti.

Posizione		Accessori
1		
2		
3		
4		Collocamento del recipiente Inserimento di gancio da impasto, frusta e frullino
5		Aggiunta di grosse quantità di lavorazione

Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino

Avviso: utilizzare l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture.

Per preparare l'apparecchio all'uso con il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ e il frullino ❷, procedere come segue:

- premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparecchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mantenere fino a quando il motore ⓰ si ferma in posizione di parcheggio (figura Ⓑ). Se il motore non si muove, significa che la posizione di parcheggio è già stata raggiunta.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- A seconda del compito da eseguire, inserire il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷ fino all'aggancio nel motore ⓰.

Avvertenza: il gancio da impasto ❶ è provvisto di un deflettore. Ruotare il deflettore fino a consentire l'inserimento del gancio da impasto ❶ (figura Ⓒ).

- Inserire gli ingredienti da lavorare nel contenitore ❻.

Avviso: ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto può aumentare di volume o essere spinto verso l'alto dal movimento. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e spostare il braccio orientabile ⓯ fino a portarlo quasi davanti alla posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) (figura Ⓐ), ma senza inserirlo.
- Inserire il coperchio sul contenitore ❻.
- Inserire l'ultimo pezzo del bracco orientabile ⓯ nella posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) in modo da ottenere il saldo inserimento del coperchio.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ **Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!** Non mettere mai le mani nel contenitore ❻ mentre l'apparecchio è in funzione.

Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina, per evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio.

Inserimento degli ingredienti
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mantenere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 5 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Inserire gli ingredienti.

Dopo la lavorazione
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mantenere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Prelevare gli accessori dal motore ⓰.
- Prelevare il contenitore ❻ .
- Pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura“).

Funzionamento con tritatutto

ⓘ **Avviso:** assicurarsi che sul braccio girevole ⓯ non si trovi il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il tritatutto ❼, procedere come segue:
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“) (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparecchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Rimuovere la copertura di protezione per il tritatutto ❼ (figura Ⓓ).
- Inserire il tritatutto ❼ nell'apertura del motore (la marcatura „Punto“ sul tritatutto ❼ deve trovarsi sulla marcatura „Freccia“ del braccio orientabile ⓯) e ruotare in senso orario fino all'arresto (la marcatura „Lucchetto“ del tritatutto ❼ deve trovarsi sulla marcatura „Freccia“ del braccio orientabile ⓯).
- Inserire l'albero motore ⓾.
- A seconda del compito da eseguire, inserire il disco di taglio ⓫, grattugia ❾ o tritatutto ❽ sull'albero motore ⓾ del tritatutto ❼.
- Inserire e bloccare il coperchio con la pressa ⓬ sul tritatutto ❼.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

Avviso: non premere troppi ingredienti nel tritatutto ❼. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Inserire gli ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento con l'ausilio della pressa ⓬.

⚠ Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento, per evitare lesioni e danni all' apparecchio. Inserire gli ingredienti solo con l'ausilio della pressa.
Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina, per evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio.

Dopo la lavorazione
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Ruotare il tritatutto ❼ in senso antiorario e prelevarlo.
- Smontare il tritatutto ❼ e pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura").

Funzionamento con mixer

⚠ Pericolo di ustioni!
Fare raffreddare i liquidi bollenti alla temperatura corporea (ca. 30 – 40 °C), prima di versarli nel mixer ❹.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il mixer ❹, procedere come segue:
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 3 (v. capitolo „Posizioni di esercizio").
- Rimuovere il coperchio di protezione dell'azionamento del mixer (figura Ⓕ).
- Collocare il mixer ❹ (la marcatura della base deve poggiare sulla marcatura dell'apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all'arresto (figura Ⓖ).
- Versare gli ingredienti.
  Quantità massima: 1 litro;
  liquidi schiumosi massimo 0,5 litro;
  quantità di lavorazione ottimale solida:
  50 – 100 g

Avviso: rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Inserire il coperchio con la tramoggia e premere saldamente fino all'inserimento del coperchio.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata/al meccanismo rotante!
Non toccare mai il mixer ❹ montato! Rimuovere/inserire il mixer ❹ solo quando la lama è ferma! Azionare il mixer ❹ solo con il coperchio inserito.
In caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina, per evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio.

Inserimento degli ingredienti
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Premere il tasto sulla maniglia del mixer ❹ (figura Ⓘ),
  prelevare il coperchio e inserire gli ingredienti

o
- Ruotare l'imbuto di 90° ed estrarlo. Versare gli ingredienti solidi poco alla volta attraverso l'apposita apertura

o
- Versare gli ingredienti liquidi tramite l'imbuto.

Dopo la lavorazione
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Ruotare in senso orario il mixer ❹ e prelevarlo.

ⓘ **Avvertenza:** si consiglia di pulire sempre il mixer ❹ subito dopo l'uso (v. capitolo „Pulizia e cura").

Pulizia e cura

Pericolo di scossa elettrica!
Prima della pulizia estrarre la spina! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!

Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

⚠ **Attenzione!**
Non utilizzare detergenti abrasivi. Essi danneggiano la superficie dell'apparecchio!

ⓘ **Avviso:** pulire l'apparecchio e tutte le parti utilizzate sempre subito dopo l'uso, per impedire l'essiccarsi dei resti di alimenti.

ⓘ **Avviso:** nella lavorazione di alimenti ricchi di sostanze coloranti, come ad esempio le carote, si possono verificare colorazioni delle parti in plastica. Queste colorazioni possono essere rimosse con un po' di olio alimentare.

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo.
Al termine, fare asciugare l'apparecchio completamente.

⚠ **Attenzione!**
Non lavare il coperchio di protezione del motore nella lavastoviglie! Ciò arrecherebbe danni irreparabili al coperchio di protezione del motore. Lavarlo invece in acqua saponata tiepida e asciugarlo bene prima di riutilizzarlo!

Pulire il contenitore ❻, il tritatutto ❼, il coperchio con la pressa ⓬ e gli accessori
Pulire tutti gli accessori dell'apparecchio, il contenitore ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con la pressa ⓬ in acqua leggermente saponata. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino. Risciacquare con acqua calda pulita e asciugare.
Gli accessori, il recipiente ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con pressino ⓬ sono anch'essi idonei al lavaggio in lavastoviglie.
Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non vengano schiacciate, altrimenti potrebbero deformarsi!

Pulizia del mixer
⚠ **Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata!**
Non toccare la lama del mixer con le mani nude.

⚠ **Attenzione!**
Non utilizzare detergenti abrasivi.

Per la pulizia, versare acqua con un po' di detersivo nel mixer ❹.
Inserire il coperchio con l'imbuto e premere saldamente per assicurarsi che il coperchio sia correttamente bloccato.
Azionare il mixer ❹ per qualche secondo. Eliminare l'acqua saponata e risciacquare il mixer ❹ con acqua pulita. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino.
Il mixer ❹ non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie. La pulizia nella lavastoviglie arreca danni irreparabili al mixer ❹.

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio improvvisamente si arresta:
l'apparecchio è surriscaldato e si attiva il dispositivo automatico di sicurezza.

- Impostare l'interruttore rotante ⓮ su 0.
- Staccare la spina dalla presa.
- Fare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Se dopo 15 minuti l'apparecchio non è ancora completamente raffreddato, esso non si accenderà.
- Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:

- controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Controllare che le coperture di azionamento per il mixer ❹ e il tritatutto ❼, il contenitore ❻ e il coperchio siano inserite e bloccate correttamente.
- Controllare che il braccio girevole ⓯ si trovi nella rispettiva posizione di esercizio (v. capitolo „Posizioni di esercizio").

Se le azioni descritte non dovessero dare alcun esito, significa che l'apparecchio è guasto. Fare riparare l'apparecchio da un centro qualificato specializzato o dal servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 68611

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68611

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantità di riempimento consigliate

Elemento da inserire	Accessori	Alimento	Quantità	Tempo	Livello
	-	Succo	400 g di ingredienti + 600 ml di acqua	30 sec.	3, 4
	-	Noci Mandorle	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Cubetti di ghiaccio	110 g	10 sec.	3, 4
	-	LIQUIDI	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pasta lievitata	500 g di farina, 1 uovo, 80 g di olio (a temperatura ambiente), 80 g di zucchero, 200–250 ml di latte caldo, 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco, 1 presa di sale *3	1. procedimento di frullatura: 2 min.	1
				2. procedimento di frullatura: 10 min.	2
		Pasta frolla	125 g burro (a temperatura ambiente), 100–125 grammi di zucchero, 1 uovo, 1 presa di sale, 250 g di farina *4	1. procedimento di frullatura: 30 sec.	1
				2. procedimento di frullatura: 6 min.	2, 3, 4
		Albumi montati a neve	8 albumi	2–3 min.	4

*1: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più grosso.

*2: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più fine.

*3: la quantità massima della pasta lievitata è pari a 1,5 volte la ricetta indicata.

*4: la quantità massima della pasta frolla è pari a 1,5–2 volte la ricetta indicata.

ÍNDICE PÁGINA

Indicações de segurança	22
Utilização correcta	22
Dados técnicos	23
Volume de fornecimento	23
Descrição do aparelho	23
Primeira colocação em funcionamento	23
Posições de funcionamento	24
Utilização das varas para amassar, para bater e misturar	24
Utilização com o dispositivo de introdução	25
Utilização do liquidificador	26
Limpeza e conservação	27
Eliminação de erros	28
Eliminação	28
Garantia & Assistência Técnica	29
Importador	29
Quantidades recomendadas	30

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

ROBOT DE COZINHA

Indicações de segurança

⚠ **Perigo de choque eléctrico!**

- Ligar e utilizar o aparelho apenas em conformidade com os dados que constam da chapa de identificação.
- Tenha cuidado para que o cabo de rede não fique molhado ou húmido durante o funcionamento.
- Disponha o cabo de rede de modo a que este não fique entalado ou seja danificado de outra forma. Não deixe que o cabo de rede fique pendurado na superfície de trabalho.
- Se o cabo ou a ficha de rede estiverem danificados, devem ser substituídos por técnicos com formação específica ou pela assistência técnica, de modo a evitar perigos.
- Retire a ficha da tomada, se não estiver a utilizar o aparelho, antes de o limpar e também em caso de falha. Não basta desligar porque ainda há alguma tensão de rede no aparelho enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada. Dessa forma evita uma ligação inadvertida do aparelho. Após uma interrupção da corrente, o aparelho volta a entrar em funcionamento!
- Nunca utilize o aparelho sem ingredientes. Perigo de sobreaquecimento!
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento do mesmo, a não ser que seja efectuada uma vigilância por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

Aviso: Das Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Perigo de choque eléctrico!

⚠ **Perigo de ferimentos!**

- **Cuidado:** os discos de corte e para ralar e a lâmina do liquidificador são muito afiados!
- Seja cuidadoso ao aplicar, retirar, bem como ao efectuar a limpeza dos discos de corte e para ralar e da lâmina do liquidificador!
- **Atenção:** Durante o funcionamento do aparelho colocar apenas os ingredientes na taça misturadora, dispositivo de introdução ou no liquidificador.
- Nunca introduzir as mãos ou objectos estranhos na abertura para enchimento ou no liquidificador, de modo a evitar ferimentos e danos no aparelho.
- Mudar os acessórios apenas com o accionamento imobilizado.
- O aparelho continua a funcionar durante alguns segundos depois de ser desligado!
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância.

Utilização correcta

Este aparelho está previsto para a preparação de alimentos em quantidades domésticas e apenas para a utilização privada em espaços fechados e protegidos de chuva.
O aparelho não foi concebido para o uso industrial, comercial ou ao ar livre. O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Dados técnicos

Tensão de rede:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Consumo de energia:	550 W
capacidade máx. da taça misturadora:	aprox. 3,8 l
Liquidificador:	aprox. 1 l

Volume de fornecimento

Robot de Cozinha
Taça misturadora com tampa
Liquidificador com tampa e funil
Dispositivo de introdução com barra de auxílio de enchimento
Disco de corte (grosso e fino)
Disco de ralar (grosseiro e médio)
Disco para ralar (fino)
Vara para amassar com separador de massa
Vara para bater
Vara para misturar
Suporte para acessórios
Material de montagem
Manual de instruções

ⓘ **Nota:** Um dos discos de corte para o robô de cozinha já se encontra pré-montado neste último aquando da entrega!

Descrição do aparelho

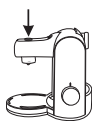
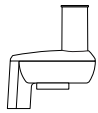
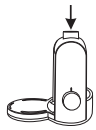
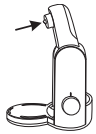
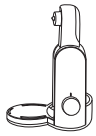
❶ Vara para amassar com separador de massa
❷ Vara para misturar
❸ Vara para bater
❹ Liquidificador com tampa e funil
❺ Suporte para acessórios
❻ Taça misturadora com tampa
❼ Dispositivo de introdução
❽ Disco para ralar
❾ Disco para ralar grosseiramente
❿ Eixo de accionamento do dispositivo de introdução
⓫ Disco de corte
⓬ Tampa com barra de auxílio de enchimento para o dispositivo de introdução
⓭ Botão de desbloqueio
⓮ Interruptor rotativo
⓯ Braço giratório
⓰ Accionamento
⓱ Entalhes para a taça misturadora
⓲ Compartimento para armazenamento do cabo

Primeira colocação em funcionamento

- Antes da primeira colocação em funcionamento, verifique se o volume de fornecimento está completo e se apresenta danos visíveis.
- Remover todos os materiais da embalagem e autocolantes do aparelho.
- Antes da primeira utilização lavar todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo „Limpeza e conservação.
- Colocar o aparelho numa superfície plana e limpa.
- Fixar o aparelho na superfície, através das quatro ventosas da base.
- Desligar o cabo de rede do compartimento para armazenamento do cabo ⓲.
- Inserir a ficha de rede na tomada.

Posições de funcionamento

Atenção: Utilizar o aparelho apenas se os acessórios estiverem aplicados de acordo com a tabela abaixo apresentada e na posição de funcionamento. Nunca colocar em funcionamento sem ingredientes.

Posição		Acessórios
1		
2		
3		
4		Aplicar a taça misturadora Aplicar as varas para amassar, para bater e misturar
5		Adicionar grandes quantidades para processamento

Utilização das varas para amassar, para bater e misturar

ⓘ **Indicação:** O aparelho só deve ser utilizado se as aberturas de accionamento não usadas estiverem protegidas com as tampas de protecção do accionamento.

Para preparar o aparelho para funcionamento com varas para amassar ❶, bater ❸ e misturar ❷, proceder do seguinte modo:

- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo „Posições de funcionamento“) (figura Ⓐ).
- Colocar a taça misturadora ❻. A base da taça misturadora ❻ tem de encaixar nos entalhes ⓱ do aparelho.
- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço rotativo ⓯ na posição de funcionamento 1 (ver capítulo „Posições de funcionamento) (figura Ⓐ).
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em P e segurá-lo, até o accionamento ⓰ parar na posição de imobilização (figura Ⓑ). Se o accionamento não se movimentar, a posição de imobilização já foi alcançada.
- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo „Posições de funcionamento“) (figura Ⓐ).
- Dependendo da tarefa, encaixar as varas para amassar ❶, para bater ❸ ou para misturar ❷ no accionamento ⓰.

ⓘ **Indicação:** A vara para amassar ❶ está equipada com um separador de massa. Rodar o separador de massa, até a vara de amassar ❶ poder encaixar (figura Ⓒ).

- Colocar os ingredientes a processar na taça misturadora ❻.

ⓘ **Indicação:** Lembre-se que ao ser amassada, batida ou misturada, o volume da massa aumenta na taça misturadora, ou é empurrada um pouco para cima devido ao movimento. Ter atenção à tabela no capítulo „Quantidades recomendadas“.

- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ até à posição de funcionamento 1 (ver capítulo "Posições de funcionamento") (figura Ⓐ), mas sem o encaixar.
- Colocar a tampa na taça misturadora ❻.
- Encaixar o último elemento do braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 1 (ver capítulo "Posições de funcionamento"), de modo a que a tampa esteja fixa.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ no nível pretendido.

⚠ **Perigo de ferimentos nas peças rotativas!**
Durante o funcionamento nunca agarrar na taça misturadora ❻.

Mudar os acessórios apenas com o accionamento ⓰ imobilizado! O accionamento ⓰ continua a funcionar durante alguns segundos depois de ser desligado. O aparelho só deve ser utilizado se as aberturas de accionamento não usadas estiverem protegidas com as tampas de protecção do accionamento. Em caso de falha, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada, de modo a evitar uma ligação inadvertida do aparelho.

Encher com ingredientes
- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em P, e segurá-lo até o accionamento ⓰ parar na posição de imobilização (figura Ⓑ).
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e elevar um pouco o braço giratório ⓯.
- Retirar a tampa.
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 5 (ver capítulo "Posições de funcionamento").
- Colocar os ingredientes.

Após a utilização
- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em P, e segurá-lo até o accionamento ⓰ parar na posição de imobilização (figura Ⓑ).
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e elevar um pouco o braço giratório ⓯.
- Retirar a tampa.
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço rotativo ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo "Posições de funcionamento").
- Retirar os acessórios do accionamento ⓰.
- Retirar a taça misturadora ❻.
- Limpar todas as peças (ver capítulo "Limpeza e conservação").

Utilização com o dispositivo de introdução

ⓘ **Nota:** Certifique-se de que a vara para amassar ❶ para bater ❸ ou para misturar ❷ não se encontra no braço giratório ⓯.

Para preparar o aparelho para funcionamento com o dispositivo de introdução ❼, proceder do seguinte modo:
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo "Posições de funcionamento") (figura Ⓐ).
- Colocar a taça misturadora ❻. A base da taça misturadora ❻ tem de encaixar nos entalhes ⓱ do aparelho.
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 1 (ver capítulo "Posições de funcionamento").
- Retirar a tampa de protecção do accionamento para o dispositivo de introdução ❼ (figura Ⓓ).

- Inserir o dispositivo de introdução ❼ na abertura do accionamento (marca "ponto" no dispositivo de introdução ❼ na marcação "seta" no braço giratório ⓯), e rodar até ao encosto no sentido dos ponteiros do relógio (marcação "fecho" no dispositivo de introdução ❼ na marcação "seta" no braço giratório ⓯).
- Colocar o eixo de accionamento ❿.
- Dependendo da tarefa, aplicar o disco de corte ⓫, para raspar ❾ ou para ralar ❽ no eixo de accionamento ❿ do dispositivo de introdução ❼.
- Colocar a tampa com o tampão ⓬ sobre o dispositivo de introdução ❼ e bloquear.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ no nível pretendido.

ⓘ **Indicação** Não colocar demasiados ingredientes no dispositivo de introdução ❼. Ter atenção à tabela no capítulo „Quantidades recomendadas".

- Empurrar os ingredientes na abertura para enchimento através da barra de auxílio de enchimento ⓬.

⚠ **Perigo de ferimentos devido a peças rotativas!**

Nunca introduzir as mãos ou objectos estranhos no compartimento de enchimento, de modo a evitar ferimentos e danos no aparelho. Colocar os ingredientes apenas com a barra de auxílio de enchimento.

Mudar os acessórios apenas com o accionamento ⓰ imobilizado! O accionamento ⓰ continua a funcionar durante alguns segundos depois de ser desligado. O aparelho só deve ser utilizado quando as aberturas de accionamento não usadas estiverem protegidas com as tampas de protecção do accionamento. Em caso de falha, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada, de modo a evitar uma ligação inadvertida do aparelho.

Após a utilização

- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Rodar o dispositivo de introdução ❼ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Desmontar o dispositivo de introdução ❼ e limpar todas as peças (ver capítulo „Limpeza e conservação").

Utilização do liquidificador

⚠ **Perigo de queimaduras!**

Deixar os líquidos quentes arrefecer até atingir uma temperatura morna (aprox. 30 – 40 °C), antes de os colocar no liquidificador ❹.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o liquidificador ❹, proceder do seguinte modo:

- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 3 (ver capítulo „Posições de funcionamento").
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do liquidificador (figura Ⓕ).
- Aplicar o liquidificador ❹ (Marca na base sobre a marca no corpo do aparelho) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao encosto (figura Ⓖ).
- Colocar os ingredientes.
  Quantidade máxima: 1 litro;
  líquidos com espuma, no máximo 0,5 litro;
  quantidade para processamento ideal de alimentos rijos: 50 – 100 g.

ⓘ **Indicação** Ter atenção à tabela no capítulo „Quantidades recomendadas".

- Colocar a tampa com o funil e pressionar para que a tampa encaixe.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ no nível pretendido.

⚠ Perigo de ferimentos devido a lâmina afiada/accionamento em rotação!

Nunca mexer no liquidificador ❹ quando está colocado! Retirar/colocar o liquidificador ❹ apenas quando a lâmina estiver imobilizada! Colocar o liquidificador ❹ em funcionamento, apenas com a tampa colocada.
Em caso de falha, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada, de modo a evitar uma ligação inadvertida do aparelho.

Encher com ingredientes

- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Premir a tecla na pega do liquidificador ❹ (figura ❶), retirar a tampa e colocar os ingredientes

ou

- Retirar o funil e colocar os ingredientes rijos a pouco e pouco, pela abertura de enchimento

ou

- colocar os ingredientes pelo funil.

Após a utilização

- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Rodar o liquidificador ❹ no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo.

ⓘ **Indicação:** Lavar o liquidificador ❹ de preferência imediatamente após a utilização (ver capítulo „Limpeza e conservação").

Limpeza e conservação

Perigo de choque eléctrico!
Antes da limpeza, desligar a ficha de rede! Caso contrário, existe perigo de choque eléctrico!

Aviso: Das Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

⚠ Atenção!
Não utilizar detergentes agressivos. Estes danificam a superfície do aparelho!

ⓘ **Nota:** Limpar sempre o aparelho e todas as peças utilizadas imediatamente após a utilização, a fim de evitar a secagem dos alimentos.

ⓘ **Nota:** Ao utilizar alimentos ricos em corantes, como por exemplo cenouras, as peças de plástico podem ficar tingidas. Eliminar esta coloração com um pouco de óleo alimentar.

Limpar o aparelho com água. Se necessário, utilizar um pouco de detergente para loiça.
Em seguida, seque o aparelho totalmente.

⚠ Atenção!
Não lavar as tampas de protecção do accionamento na máquina de lavar louça! Tal provoca danos irreparáveis nas tampas de protecção do accionamento. Limpá-las em água quente com um pouco de detergente e secá-las antes de uma nova utilização!

Limpar a taça misturadora ❻, o dispositivo de introdução ❼, a tampa com tampão ⓬ e os acessórios

Limpar todos os acessórios, a taça misturadora ❻, o dispositivo de introdução ❼ e a respectiva tampa com tampão ⓬ com água e um pouco de detergente. Retirar eventuais resíduos com uma escova de limpeza. Lavar com água limpa e morna e secar.
Os acessórios, a taça ❻, o robô de cozinha ❼ e a respectiva tampa com tampão ⓬ também são adequados para a limpeza na máquina de lavar louça. Aquando da limpeza na máquina de lavar louça, certifique-se de que as peças de plástico não fiquem presas. Caso contrário, estas podem deformar-se!

Limpar o liquidificador

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não mexer na lâmina do liquidificador sem luvas.

⚠ Atenção!
Não utilizar detergentes agressivos.

Para efectuar a limpeza,colocar água com um pouco de detergente para loiça no liquidificador ❹.
Colocar a tampa com funil e pressionar de forma a que a tampa encaixe.
Ligar o liquidificador ❹ durante alguns segundos. Deixar a água com detergente mexer um pouco e passar o liquidificador ❹ por água limpa. Retirar eventuais resíduos com uma escova de limpeza.
O liquidificador ❹ não é adequado para a máquina de lavar loiça. A limpeza na máquina de lavar loiça pode provocar danos irreparáveis no liquidificador ❹.

Eliminação de erros

Quando o aparelho pára repentinamente:
Sobreaquecimento do aparelho, a desconexão de segurança foi activada.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em 0.
- Retirar a ficha de rede da tomada.
- Deixar arrefecer o aparelho durante 15 minutos
- Se o aparelho não tiver arrefecido completamente após os 15 minutos, não voltará a funcionar.
- Aguardar mais 15 minutos e voltar a ligar.

O aparelho não liga:
- Verifique se a ficha está inserida na tomada.
- Verifique se as coberturas do accionamento do liquidificador ❹ e dispositivo de introdução ❼, a taça misturadora ❻ e a tampa estão correctamente colocadas e encaixadas.
- Verifique, se o braço giratório ⓯ se encontra na respectiva posição necessária (ver capítulo „Posições de funcionamento“).

Se as medidas descritas não resolverem os problemas, o aparelho está avariado. O aparelho deve ser reparado por uma oficina autorizada ou pela assistência técnica.

Eliminação

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia & Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.
Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 68611

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantidades recomendadas

Aplicação	Acessórios	Alimento	Quantidade	Tempo	Nível
	-	Sumo	400 g de ingredientes + 600 ml de água	30 seg.	3, 4
	-	Nozes Amêndoas	100 g	20 seg.	3, 4
	-	Cubos de gelo	110 g	10 seg.	3, 4
	-	Líquidos	1000 ml	10 seg.	3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *1	25 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *2	50 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g	25 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *1	25 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *2	40 seg.	2, 3, 4
		Massa levedada	500 g de farinha, 1 ovo, 80 g de óleo (à temperatura ambiente), 80 g de açúcar, 200 – 250 ml de leite morno, 25 g de levedura fresca ou 1 pacote de levedura seca , 1 pitada de sal *3	1. Processo de mistura: 2 min.	1
				2. Processo de mistura: 10 min.	2
		Massa para biscoitos	125 g de manteiga (à temperatura ambiente), 100 – 125 g de açúcar, 1 ovo, 1 pitada de sal, 250 g de farinha *4	1. Processo de mistura: 30 seg.	1
				2. Processo de mistura: 6 min.	2, 3, 4
		Claras em castelo	8 claras de ovo	2 – 3 min.	4

*1: Utilize o lado grosseiro do disco de ralar e de corte.

*2: Utilize o lado mais fino do disco de ralar e de corte.

*3: A quantidade máxima de massa levedada é de 1,5 vezes mais do que a receita indicada.

*4: A quantidade máxima de massa para biscoitos é de 1,5 a 2 vezes mais do que a receita indicada.

CONTENT PAGE

Safety Notices	32
Intended Use	32
Technical data	33
Items supplied	33
Appliance description	33
Taking into use	33
Operating positions	34
Working with kneading hooks, beaters and whisks	34
Working with the food processor	35
Working with the mixer	36
Cleaning and care	37
Troubleshooting	37
Disposal	38
Warranty & Service	38
Importer	38
Recommended filling quantities	39

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

FOOD PROCESSOR

Safety Notices

⚠ **Danger of electrical shock!**

- Ensure that the power supply to be used tallies with the details on the model details plate.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist whilst in use.
- Always place the power cable so that it cannot be trapped or otherwise sustain damage. Do not allow the power cable to hang from the work area.
- Should the power cable or plug be damaged, to avoid possibly life-threatening risks immediately arrange for it to be replaced by qualified specialists or the customer services department.
- Remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use, before cleaning it and if it malfunctions. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket. You can thus avoid unintentional switch-on of the appliance. After power-outages the appliance continues to run!
- Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Warning: Never submerse the appliance in water or other liquids. Danger of electrical shock!

⚠ **Risk of personal injuries!**

- **Caution:** the cutting and rasping discs and the mixing knives are very sharp!
- Take care with their installation and removal, as well as when cleaning them!
- **Attention:** When the machine is running, only insert into the mixing bowl, food processor or the mixer the ingredients to be processed.
- To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft or in the mixer.
- Only exchange accessories when the drive has come to a complete standstill.
- After being switched off, the drive continues to run for a short time!
- NEVER leave the appliance unsupervised.

Intended Use

The appliance is intended for the processing of foodstuffs in private-domestic quantities and intended only for use in private households, in enclosed spaces protected from the elements.
The appliance is not intended for use in commercial or industrial applications or for use outdoors. The appliance may only be used with original accessories.

Technical data

Mains voltage:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	550 W
max. capacity	
Mixing bowl:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l

Items supplied

Food Processor
Mixing bowl with lid
Mixer with lid and funnel
Food processor with stodger
Cutter turning disc (thick and thin)
Rasper turning disc (coarse and medium-fine)
Rubbing disc (fine)
Kneading hooks with dough deflecter
Beater
Whisk
Accessory holder
Assembly material
Operating Instructions

ⓘ **Take note:** One of the cutting discs for the food processor is already pre-installed in the food processor on delivery!

Appliance description

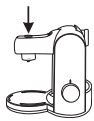
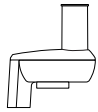
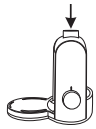
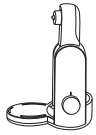
❶ Kneading hooks with dough deflecter
❷ Mixing beater
❸ Whisk
❹ Mixer with lid and funnel
❺ Accessory holder
❻ Mixing bowl with lid
❼ Food processor
❽ Rubbing disc
❾ Rasper turning disc
❿ Drive shaft for food processor
⓫ Cutter turning disc
⓬ Lid with stodger for the food processor
⓭ Unlocking button
⓮ Turn-switch
⓯ Swivel arm
⓰ Drive motor
⓱ Recesses for the mixing bowl
⓲ Cable storage compartment

Taking into use

- Before taking the appliance into use, check that all listed items are present and that there are no visible damages on/to them.
- Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
- Before the first usage thoroughly clean all component parts as described in the section „Cleaning and care".
- Place the appliance on a flat and clean surface.
- Secure the appliance to the surface with the four suction discs.
- Remove the power cable from the cable storage compartment ⓲.
- Insert the plug into the power socket.

Operating positions

Important: Only operate the appliance when accessories are attached and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position		Accessories
1		
2		
3		
4		Positioning of the mixing bowl Utilisation of kneading hooks, beaters and whisks
5		Insertion of large amounts to be processed

Working with kneading hooks, beaters and whisks

ⓘ **Note:** The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids.

To prepare the appliance for work with kneading hooks ❶, beaters ❷ and whisk ❸, proceed as follows:

- Press the unlocking button ⓭ and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. Ⓐ).
- Insert the mixing bowl ❻. The base of the mixing bowl ❻ must engage in the recesses ⓱ on the appliance.
- Press the unlocking button ⓭ and bring the swivel arm ⓯ into operating position 1 (see chapter „Operating positions“) (Fig. Ⓐ).
- Place and hold turn-switch ⓮ in position P, until the drive motor ⓰ remains stationary in the park position (Fig. Ⓑ). Should the drive motor not move it is already at the park position.
- Press the unlocking button ⓭ and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. Ⓐ).
- Depending on the task to be performed, insert the kneading hooks ❶, beaters ❷ or whisks ❸ so that they firmly engage in the drive ⓰ motor.

ⓘ **Note:** The kneading hooks ❶ are fitted with a pastry deflector. Turn the pastry deflector until the kneading hooks ❶ can engage (Fig. Ⓒ).

- Place the ingredients to be processed into the mixing bowl ❻.

ⓘ **Note:** Pay heed that during the kneading and/or mixing process the pastry in the mixing bowl increases in volume, or is pressed upwards through the rotary movement. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ to just before operating position 1 (see chapter "Operating positions") (Fig. Ⓐ), but do not allow it to engage.
- Slide the lid onto the mixing bowl ❻.

- Move the swivel arm ⓯ the final distance to operating position 1 (see chapter "Operating positions") and let it engage, so that the lid is firmly seated.
- Set the rotary switch ⓮ to the desired level.

⚠ Risk of injury from rotating parts!
NEVER reach into the mixing bowl ❻ when it is in use.

Only change accessories when the drive motor ⓰ is at standstill! After being switched off, the drive motor ⓰ continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

Refilling with ingredients
- Turn the appliance off with the rotary switch ⓮.
- Turn the rotary switch ⓮ to P and hold it firmly until the drive motor ⓰ comes to a standstill (Fig. Ⓑ).
- Press the unlocking button ⓭ down and raise the swivel arm ⓯ a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 5 (see chapter "Operating positions").
- Fill with ingredients.

On task completion
- Turn the appliance off with the rotary switch ⓮.
- Turn the rotary switch ⓮ to P and hold it firmly until the drive motor ⓰ comes to a standstill (Fig. Ⓑ).
- Press the unlocking button ⓭ down and raise the swivel arm ⓯ a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter "Operating positions").
- Remove the accessories from the drive motor ⓰.
- Remove the mixing bowl ❻.
- Clean all parts (see chapter "Cleaning and care").

Working with the food processor

ⓘ **Note:** Ensure that on the swivel arm ⓯ neither the kneading hooks ❶, the whisk ❸ nor the mixing beater ❷ are attached.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the food processor ❼:
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter "Operating positions") (Fig Ⓐ).
- Insert the mixing bowl ❻. The base of the mixing bowl ❻ must engage in the recesses ⓱ on the appliance.
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 1 (see chapter "Operating positions").
- Remove the drive protection lid for the food processor ❼ (Fig. Ⓓ).
- Insert the food processor ❼ into the drive opening (The "dot" marking on the food processor ❼ to the "arrow" marking on the swivel arm ⓯) and then turn it clockwise as far as it will go (The "lock" marking on the food processor ❼ onto the "arrow" marking on the swivel arm ⓯).
- Insert the drive shaft ⓾.
- Depending on the task to be performed, place the cutting ⓫, rasping ❾ or rubbing ❽ disc onto the drive shaft ⓾ of the food processor ❼.
- Place the lid with stodger ⓬ onto the food processor ❼ and latch it down.
- Set the rotary switch ⓮ to the desired level.

ⓘ **Note:** Do not press too many ingredients in the food processor ❼. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities".

- Insert ingredients through the loading shaft with the stodger ⓬.

⚠ Risk of injury from rotating parts!
To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft. Only insert ingredients by use of the stodger.
Only change accessories when the drive motor ⑯ is at standstill! After being switched off, the drive motor ⑯ continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

On task completion
- Switch the appliance off with the rotary switch ⑭.
- Turn the food processor ⑦ anti-clockwise and remove it.
- Disassemble the food processor ⑦ and clean all parts (see chapter „Cleaning and care").

Working with the mixer

⚠ Risk of scalds!
Allow hot fluids to cool to a hand-warm temperature (ca. 30 – 40 °C) before they are poured into the mixer ④.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the mixer ④:
- Press the unlocking button ⑬ and bring the swivel arm ⑮ into operating position 3 (see chapter „Operating positions").
- Remove the drive protection lid for the mixer (Fig. Ⓕ).
- Fit the mixer ④ (Marking on the base onto the marking on the base machine) and turn it anti-clockwise as far as it will go (Fig. Ⓖ).
- Fill with ingredients.
  Maximum amounts: 1 litre;
  foaming liquids, maximum 0,5 litre; optimal processing amount for solids: 50 – 100 g

ⓘ **Note:** Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities".

- Position the lid with funnel and then press it firmly so that the lid locks into place.
- Set the rotary switch ⑭ to the desired level.

⚠ Risk of injury from sharp knife/rotating drive!
NEVER reach into the mixer ④ when it is in use! Remove/put on the knife ONLY when the mixer ④ is at a standstill! Only use the mixer ④ with the lid firmly in position.
In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

Refilling with ingredients
- Turn the appliance off with the rotary switch ⑭.
- Press the button on the handle of the mixer ④ (Fig. Ⓘ), remove the lid and fill with ingredients

or
- rotate the funnel through 90° and remove it. Gradually insert the solid ingredients through the refill opening.

or
- refill with fluid ingredients by means of the trichter.

On task completion
- Switch the appliance off with the rotary switch ⑭.
- Turn the mixer ④ clockwise and remove it.

ⓘ **Note:** The mixer ④ is best cleaned immediately after use (see chapter „Cleaning and care").

Cleaning and care

Risk of electrical shocks.
Before cleaning, remove the mains power plug! Otherwise, there is the great risk of receiving an electric shock!

Warning: Never submerse the appliance in water or other liquids.

Attention!
DO NOT use any abrasive cleaning agents. These could damage the upper surfaces of the appliance!

Note: To prevent the drying-on of food remnants, ALWAYS clean the appliance and all parts used immediately after use.

Note: After the processing of colour-rich foods, such as carrots, the plastic parts could become discoloured. These discolourations can be removed with a little cooking oil.

Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, use a mild detergent.
Afterwards, dry the appliance completely.

Attention!
Do not clean the drive protective cover in a dishwasher! This would cause irreparable damage to the drive protective cover. Clean it in warm water with a little detergent and dry it well before the next use.

Cleaning the mixing bowl ❻, food processor ❼, lid with stodger ⓬ and accessories
Clean all accessories, the mixing bowl ❻, the food processor ❼ and the appendant lid with stodger ⓬ in water with a little detergent. Possible residues can be removed with a dishwashing brush. Rinse with clear warm water and dry them well.
The accessories mixing bowl ❻, food processor ❼ and the associated cover with stodger ⓬ are also suitable for cleaning in the dishwasher.

When cleaning them in the dishwasher, ensure that the plastic parts do not become jammed. Otherwise, they may deform!

Cleaning the mixer
Risk of injury from the sharp knife!
Do not handle the mixer knife with bare hands.

Attention!
DO NOT use any abrasive cleaning agents.

For cleaning, put some water with detergent into the assembled for use mixer ❹.
Press the lid with funnel on such that the lid locks firmly into place.
Switch the mixer ❹ on for a few seconds. Pour out the cleaning solution and then rinse the mixer ❹ with clear water. Possible residues can be removed with a dishwashing brush.
The mixer ❹ is NOT suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the mixer ❹.

Troubleshooting

If the appliance suddenly ceases operation:
The appliance has overheated and triggered the automatic safety switch-off.
- Place the rotary switch ⓮ at 0.
- Remove the plug from the wall socket.
- Allow the appliance to cool for 15 minutes.
- If, after 15 minutes, the appliance has not yet cooled off completely, it will not start.
- Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:
- Check to see if the plug is in the power socket.
- Check to see if the drive protection lids for the mixer ❹ and food processor ❼, the mixing bowl ❻ and the lid are correctly placed and properly engaged.
- Check to see if the swivel arm ⓯ is in the required position (see chapter „Operating positions").

Should the measures described above not provide a solution, then the appliance is defective. Arrange for the appliance to be repaired in a qualified specialist workshop or by customer services.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 68611

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68611

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Foodstuff	Amount	Time	Level
	-	Juice	400 g Ingredients + 600 ml Water	30 sec.	3, 4
	-	Nuts Almonds	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Fluids	1000 ml	10 sec.	3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Yeast dough	500 g Flour, 1 Egg, 80 g Oil (room temperature), 80 g Sugar, 200–250ml Warm milk, 25 g Fresh yeast or 1 packet of dried yeast, 1 pinch of Salt *3	1. Stir process: 2 min.	1
				2. Stir process: 10 min.	2
		Biscuit pastry	125 g butter (room temperature), 100–125 g Sugar, 1 Egg, 1 pinch salt 250 g flour *4	1. Stir process: 30 sec.	1
				2. Stir process: 6 min.	2, 3, 4
		Meringue	8 Egg whites	2 – 3 min.	4

*1: Use the rough side of the raspel or cutter turning disc.

*2: Use the fine side of the raspel or cutter turning disc.

*3: The maximum volume for yeast dough amounts to 1.5 times the given recipe.

*4: The maximum volume for biscuit pastry amounts to 1.5 to 2 times the given recipe.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise	42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
Technische Daten	43
Lieferumfang	43
Gerätebeschreibung	43
Erste Inbetriebnahme	43
Betriebspositionen	44
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	44
Arbeiten mit Durchlaufschnitzler	45
Arbeiten mit Mixer	46
Reinigen und Pflegen	47
Fehler beheben	48
Entsorgen	48
Garantie & Service	48
Importeur	49
Empfohlene Füllmengen	50

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KÜCHENMASCHINE

Sicherheitshinweise

⚠ **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fachpersonal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ **Verletzungsgefahr!**

- **Vorsicht:** die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien vorgesehen. Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l

Lieferumfang

Küchenmaschine
Rührschüssel mit Deckel
Mixer mit Deckel und Trichter
Durchlaufschnitzler mit Stopfer
Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)
Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)
Reibscheibe (fein)
Knethaken mit Teigabweiser
Schlagbesen
Rührbesen
Zubehörhalter
Montagematerial
Bedienungsanleitung

ⓘ **Hinweis:** Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!

Gerätebeschreibung

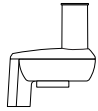
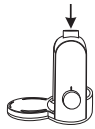
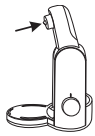
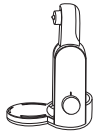
❶ Knethaken mit Teigabweiser
❷ Rührbesen
❸ Schlagbesen
❹ Mixer mit Deckel und Trichter
❺ Zubehörhalter
❻ Rührschüssel mit Deckel
❼ Durchlaufschnitzler
❽ Reibscheibe
❾ Raspel-Wendescheibe
❿ Antriebswelle Durchlaufschnitzler
⓫ Schneid-Wendescheibe
⓬ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler
⓭ Entriegelungstaste
⓮ Drehschalter
⓯ Schwenkarm
⓰ Antrieb
⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
⓲ Kabelstaufach

Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstaufach ⓲ herausziehen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

Betriebspositionen

Achtung: Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position		Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❶, Schlag- ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ in Parkposition stehen bleibt (Bild Ⓑ). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ⓰ einstecken.

ⓘ **Hinweis:** Der Knethaken ❶ ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Knethaken ❶ einrasten kann (Bild Ⓒ).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻ einfüllen.

ⓘ **Hinweis:** Beachten, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt, oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ bis kurz vor die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ), aber noch nicht einrasten lassen.
- Deckel auf die Rührschüssel ❻ schieben.
- Schwenkarm ⓯ das letzte Stück in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) einrasten lassen, so dass der Deckel fest sitzt.
- Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe stellen.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
Während des Betriebes nie in die Rührschüssel ❻ greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 5 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb ⓰ nehmen.
- Rührschüssel ❻ entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

ⓘ **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm ⓯ weder Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler ❼ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler ❼ entfernen (Bild Ⓓ).
- Durchlaufschnitzler ❼ in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung „Punkt“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Markierung „Schloss“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯).
- Die Antriebswelle ⓾ einsetzen.
- Je nach Aufgabe Schneid- ⓫, Raspel- ❾ oder Reibscheibe ❽ auf die Antriebswelle ⓾ des Durchlaufschnitzlers ❼ aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer ⓬ auf den Durchlaufschnitzler ❼ aufsetzen und verriegeln.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

ⓘ **Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler ❼ drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer ⓬ einfüllen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
Zutaten nur mit Stopfer einfüllen.
Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln!
Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Nach der Arbeit
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Durchlaufschnitzler ❼ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler ❼ demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Mixer

⚠ **Verbrühungsgefahr!**
Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40°C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer ❹ eingefüllt werden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer ❹ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild Ⓕ).
- Mixer ❹ aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild Ⓖ).
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge: 1 Liter;
  schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
  optimale Verarbeitungsmenge fest: 50–100 g.

ⓘ **Hinweis:** Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**
Nie in den aufgesetzten Mixer ❹ greifen! Mixer ❹ nur bei Stillstand der Messer abnehmen/aufsetzen! Den Mixer ❹ nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers ❹ drücken (Bild Ⓘ), Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder
- Trichter um 90° drehen und herausnehmen. Feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen

oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Mixer ❹ im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Hinweis: Mixer ❹ am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Reinigen und Pflegen

Gefahr durch elektrischen Schlag!
Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen! Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ Achtung!
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Hinweis: Das Gerät und alle benutzten Teile immer direkt nach dem Gebrauch reinigen, um ein Antrocknen der Lebensmittel zu verhindern.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
Gerät anschließend vollständig trocknen.

⚠ Achtung!
Antriebsschutzdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen! Das führt zu irreparablen Schäden an den Antriebsschutzdeckeln. Diese im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und vor der erneuten Benutzung gut abtrocknen!

Rührschüssel mit Deckel ❻, Durchlaufschnitzler ❼, Deckel mit Stopfer ⓬ und Zubehörteile reinigen
Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, den Durchlaufschnitzler ❼ und den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Mit klaren, warmen Wasser abspülen und trocknen.

Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, der Durchlaufschnitzler ❼ und der dazugehörige Deckel mit Stopfer ⓬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

Mixer reinigen
⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠ Achtung!
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ❹ geben.
Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
Mixer ❹ für einige Sekunden einschalten.
Spülwasser ausschütten und Mixer ❹ mit klaren, warmen Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.
Der Mixer ❹ ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ❹.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:
Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

- Drehschalter ⓮ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
- Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ❹ und Durchlaufschnitzler ❼, die Rührschüssel ❻ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⓯ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen").

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 68611

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 68611

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 68611

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 sek.	3, 4
	-	Nüsse Mandeln	100 g	20 sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 sek.	3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 sek.	2, 3, 4
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 2 min.	1
				2. Rührvorgang: 10 min.	2
		Spritzgebäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
				2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 – 3 min.	4

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5

Libro de recetas SKM 550 A1
Ricettario

(ES) **Libro de recetas**

(IT) (MT) **Ricettario**

(PT) **Receitas**

(GB) (MT) **Recipe Book**

(DE) (AT) (CH) **Rezeptheft**

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKM 550 A1-6/11-V1
IAN: 68611

LIBRO DE RECETAS PÁGINA

Sabrosas recetas para su robot de cocina 2

Sopa de patatas y hortalizas....2
Rémoulade danesa....4
Sopa de zanahoria....6
Suflé de cangrejo....6
Ensalada....8
Pechuga de pollo rellena con salsa de curry....9
Salsa de tomate....10
Paté de atún....12
Lombarda al vino tinto....12
Pasteles de patata....14
Crepes tradicionales....15
Galletas de avellana....16
Masa de bizcocho....17
Masa quebrada....18
Masa de bizcocho con grasa....20
Bizcocho mármol....21
Masa con levadura....22
Pastel de amapola....23
Refresco de naranja....24

Si desea preparar los alimentos en el microondas, utilice exclusivamente recipientes aptos para dicho aparato. Observe las instrucciones incluidas en el manual de su microondas.

Sopa de patatas y hortalizas

Ingredientes:
125 g de zanahorias
50 g de apio
250 g de patatas
1000 ml de caldo de carne (instantáneo)
1 cebolla
20 g de mantequilla
1 vaso de créme fraîche o nata
1/2 cucharada de mostaza picante
sal
pimienta
1 puerro entero
1 cucharada de finas hierbas picadas (según la temporada)

Cocina tradicional:

Calor:	fogón
Tiempo de cocción:	10 minutos

Microondas:

Potencia:	600 vatios
Tiempo de cocción:	5-7 minutos

Preparación:

- Lave, pele y trocee en dados las zanahorias, el apio y las patatas.
- Limpie y a continuación corte el puerro en tiras finas usando la picadora con el disco rallador.
- Vierta 1/3 del caldo de carne en la batidora, cierre la tapa y póngala a funcionar a la velocidad máxima.
- Eche las hortalizas picadas en la batidora por la abertura de la tapa. Deje que se mezcle hasta obtener la consistencia de puré deseada.
- Ponga el resto del caldo de carne en una olla grande y añada a continuación el puré de hortalizas.
- Deje cocer tapado todo 10 minutos. (También puede cocer el caldo de hortalizas tapado durante 5-7 minutos en el microondas a 600 vatios.)
- Mientras tanto, dore las cebollas en mantequilla y luego échelas a la sopa.
- Condimente al gusto con créme fraîche, mostaza, sal y pimienta.

Añada las hierbas picadas antes de servir. Eche la sopa en platos precalentados y decore con las tiras de puerro.

Sopa de patatas y hortalizas

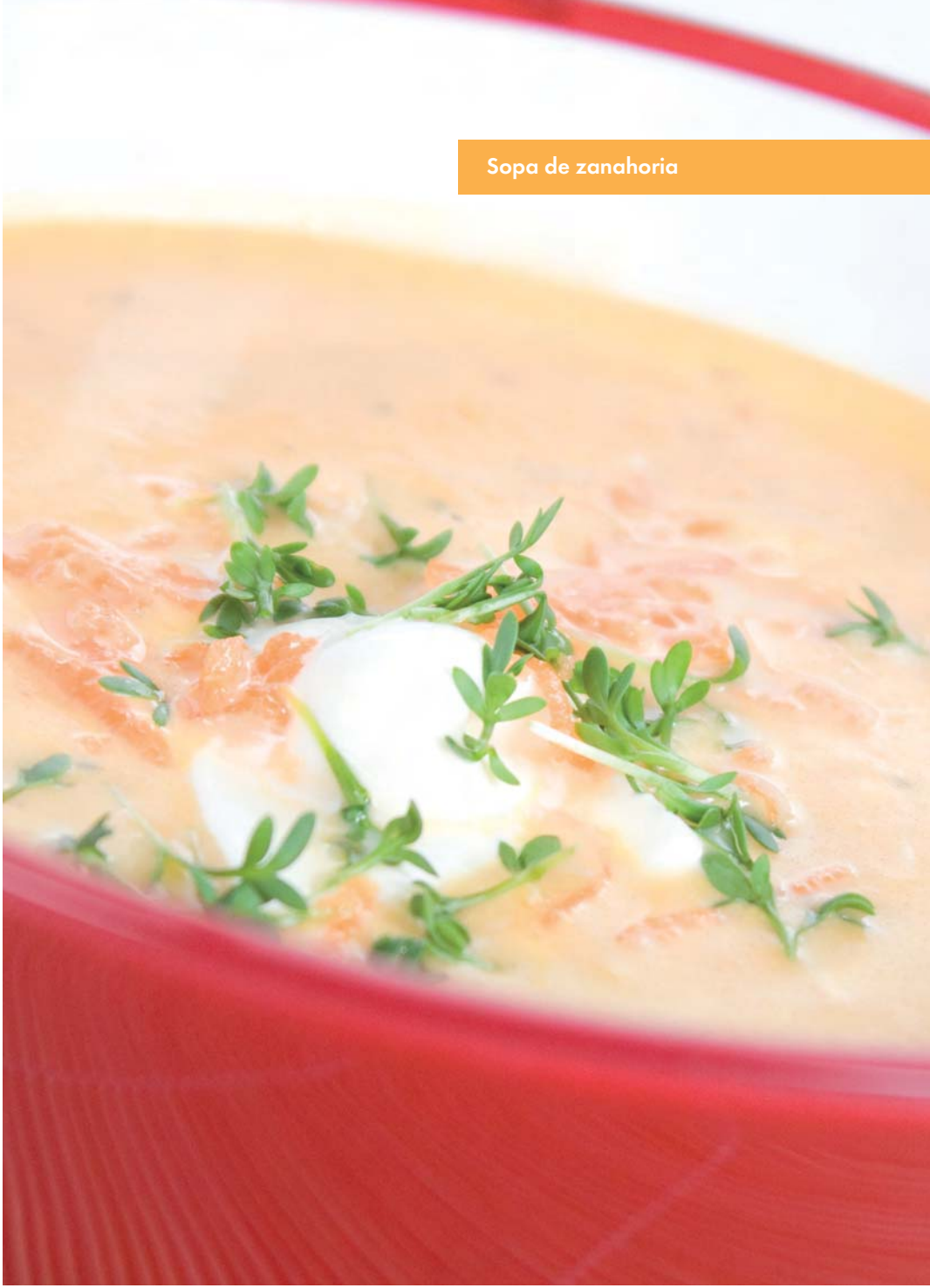
Rémoulade danesa

Ingredientes:
4 cucharadas de mayonesa
1 cucharada de alcaparras en salmuera
1 cucharadita de mostaza dulce
1 chalota
2 cucharadas de cebollino
1/2 pepino
1/2 cucharadita de curry
1 pizca de jengibre
1 cucharada de confitura de albaricoque
1 cucharada de yogur
1/2 filete de anchoa
(o 3 cm de pasta de anchoas)
zumo de limón

Preparación:
- Vierta todos los ingredientes en la batidora y bátalos a nivel 2 hasta que se hayan mezclado bien.

Rémoulade danesa

Sopa de zanahoria



Sopa de zanahoria

Ingredientes:
500 g de zanahorias
250 ml de agua
500 ml de fondo de carne (bote)
125 ml de nata
125 ml de vino blanco
sal
pimienta
50 g de mantequilla fría
perifollo fresco

Cocina tradicional:

Calor:	fogón
Tiempo de cocción:	aprox. 20 minutos para las zanahorias

Microondas:

Potencia:	600 vatios
Tiempo de cocción:	aprox. 10 minutos para las zanahorias

Preparación:
- Lave y pele las zanahorias.
- Córtelas en trozos pequeños que quepan bien en la batidora.
- Ponga 250 ml de agua en una olla y hierva en ella las zanahorias durante 20 minutos.
- Luego haga puré todo el contenido de la olla en la batidora, hasta que no quede ningún trozo grande. Vuelva a verter el puré de zanahorias en la olla.
- Añádale el fondo de carne, la nata y el vino blanco.
- Caliente la sopa y condiméntela.
- Eche la mantequilla en trozos pequeños a la sopa, mezcle y decore con el perifollo.

Suflé de cangrejo

Ingredientes:
40 g de mantequilla
20 g de harina
250 ml de leche
1 pizca de azúcar
150 g de queso Gouda
200 g de carne de cangrejo
4 yemas de huevo
4 claras de huevo
mantequilla para el molde

Cocina tradicional:

Altura:	2
Calor:	Eléc.: arriba y abajo 200° (precalentado) Gas: nivel 3
Tiempo de horneado:	25-30 minutos

Microondas:

Potencia:	360 vatios
Tiempo de horneado:	10-15 minutos

Preparación:
- Caliente la mantequilla y la harina. A continuación, añada la leche y el azúcar sin dejar de remover.
- Deje que hierva una vez.
- Trocee el queso en la picadora con el disco de fricción y mézclelo con la salsa.
- Incorpore la carne de cangrejo.
- Bata las yemas e incorpórelas a la mezcla.
- Bata las claras a punto de nieve y añádalas.
- Engrase un molde para horno o varios moldes individuales y llénelos con la masa.
- Hornee los suflés enseguida y sírvalos inmediatamente.

Suflé de cangrejo

Ensalada

Ingredientes:
1 pepino fresco
1/4 de cabeza de repollo
2 pimientos
1 cebolla

Para el aliño:
3 - 4 cucharadas de vinagre de vino
2 cucharadas de aceite
sal
azúcar
pimienta recién molida
1 cucharada de finas hierbas picadas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Preparación:
- Pele el pepino y corte el repollo en trozos que quepan por el orificio de llenado de la picadora.
- Trocee el pepino, el repollo, la cebolla y los pimientos preparados en la picadora, a la velocidad máxima y usando el disco de corte fino.
- Mezcle los ingredientes del aliño con la batidora.
- Mezcle el aliño con las hortalizas y condimente todo.

Pechuga de pollo rellena con salsa de curry

Ingredientes:
4 pechugas de pollo de 150 g cada una
sal
pimienta recién molida
Para el relleno:
150 g carne de cerdo picada (condimentada con especias)
1 cebolla en dados
especias chinas
1 punta de cuchillo de jengibre en polvo
Para la salsa:
250 ml de vino blanco
2-4 cucharadas de nata
sal, 1 cucharadita de curry
espesante, si es necesario

Cocina tradicional:

Calor:	fogón
Tiempo total de cocción:	25-30 minutos

Preparación:

- Salpimiente las pechugas y córtelas con un cuchillo afilado.
- Trabaje todos los ingredientes del relleno con la varilla de amasar en el bol de la batidora hasta obtener una masa. Condiméntela.
- Rellene las pechugas con esta mezcla y ciérrelas cosiendo. (También puede usar palillos.)
- Caliente la grasa y sofría en ella todas las pechugas.
- Riegue las pechugas con el vino y déjelas hacerse unos 10-15 minutos.
- Saque las pechugas de la sartén y resérvelas, de modo que no se enfríen.
- Condimente la salsa con nata, sal y curry, y líguela si es necesario con espesante.

Puede servir las pechugas de pollo con salsa por ejemplo sobre un lecho de arroz.

Pechuga de pollo rellena con salsa de curry

Salsa de tomate

Ingredientes:
5 cucharadas de aceite
1 cebolla grande
1 lata grande (800 g) de tomates pelados
sal, pimienta, 1 pizca de azúcar, 1 pizca de tomillo,
1 pizca de chile en polvo
1/2 manojo de perejil, picado
1 manojo de albahaca, picada fina
40 g de mantequilla fría o 100 ml de nata líquida

Cocina tradicional:

Calor:	fogón
Tiempo de cocción:	25-30 minutos

Microondas:

Potencia:	5 minutos a 600 vatios 5 minutos a 180 vatios
Tiempo de cocción:	aprox. 10 minutos

Preparación:

- Pele las cebollas y córtelas en trozos grandes.
- Caliente el aceite y sofría las cebollas, o bien métalas al microondas a 600 vatios durante 2-3 minutos.
- Agréguele los tomates, con su zumo, y mézclele todos los condimentos.
- Deje que se haga la salsa tapada durante 20 minutos o meta la mezcla al microondas.
- Deje enfriar la salsa de tomate hasta que esté tibia y luego hágala puré en la batidora.
- Vierta la salsa nuevamente en el cazo y redúzcala un poco, si es necesario.
- Incorpore ahora la mantequilla o la nata.
- Espolvoree las hierbas y condimente.

➲ Sirve como guarnición para cualquier tipo de pasta, con queso rallado.

Paté de atún

Paté de atún

Ingredientes:
1 lata de atún en salsa con verduras
3 cucharadas de yogur
1 cucharadita de zumo de limón recién exprimido
1 pizca de sal
pimienta recién molida
2 huevos duros, cortados en dados

Para la presentación:
pan integral en rebanadas
mantequilla para untar
1 huevo duro, cortado en dados
cebollino picado

Preparación:
- Mezcle todos los ingredientes con la batidora a la velocidad máxima hasta obtener la consistencia deseada (aprox. 15 segundos) y luego condimente.
- Unte el pan con mantequilla y con la crema de atún. Espolvoree con el huevo picado y el cebollino.

Lombarda al vino tinto

Ingredientes:
1 lombarda, aprox. 1 kg
60 g de manteca de cerdo o de ganso
1 cebolla grande
3 manzanas
2 cucharadas de vinagre de jerez
2 cucharadas de zumo de limón
250 ml de vino tinto
2 cucharadas de jalea de grosella
sal
1 cucharada de azúcar
2 hojas de laurel
1 clavo
1 cucharada de harina
2 cucharadas de agua

Cocina tradicional:

Calor:	fogón
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Preparación:
- Pele las cebollas, cuartéelas y píquelas con la picadora usando el disco de corte.
- Retire las hojas exteriores y cuartee la lombarda.
- Trocee la lombarda en la picadora con el disco rallador fino.
- Pele, deshuese y trocee las manzanas en dados.
- Ponga la manteca en un cazo y deje que se derrita.
- Sofría en ella la cebolla picada y añada a continuación la lombarda, las manzanas y los demás ingredientes, excepto la harina y el agua.
- Remueva y lleve a ebullición.
- Deje cocer la lombarda tapada durante 60 minutos.

- Si después de este tiempo la lombarda tiene todavía demasiado líquido, amase la harina con el agua y agregue esta mezcla a la lombarda para ligar el líquido.
- Condimente todo con sal, azúcar y vinagre.

➲ El resultado es una guarnición adecuada para acompañar carnes, aves y platos de caza.

Consejo: Puede también trocear la lombarda en la víspera de la preparación y marinarla con vino y vinagre.

Lombarda al vino tinto

Pasteles de patata

Ingredientes:
4 patatas harinosas grandes
sal
pimienta
nuez moscada molida
80 g de mantequilla o margarina

Cocina tradicional:

Calor:	fogón
Tiempo total de freído:	15-20 minutos

Preparación:

- Lave y pele las patatas. Córtelas en tiras con el disco rallador.
- Coloque la masa de patata en un paño y presione para escurrir el líquido.
- Espolvoree la masa de patata con las especias y mezcle todo.
- Con un cucharón pequeño vierta un poco de la masa de patata en la grasa caliente y aplástela con una espátula. Pase bien los pasteles por los dos lados.

➲ Adecuados como guarnición para acompañar carnes y platos de caza.

Crepes tradicionales

Ingredientes:
2-3 huevos
375 ml de leche
1 pizca de sal
250 g de harina
grasa para hornear

Preparación:
- Mezcle los huevos, la leche y la sal con la varilla de mezclar.
- Tamice la harina y agréguela a esta mezcla. Mezcle todo con la varilla hasta obtener una masa homogénea.
- Deje reposar la masa durante unos 20 minutos.
- Caliente la grasa y vierta en ella la masa con un cucharón pequeño. (Sólo una cantidad que cubra el fondo de la sartén formando una capa fina.)
- Dore las crepes por los dos lados y sírvalas calientes.

Crepes tradicionales

Galletas de avellana

Ingredientes:
300 g de avellanas peladas
90 g de azúcar de caña
2 claras de huevo
2 cucharaditas de miel
aprox. 75 g de crema de ciruela o de escaramujo
50 g de cobertura de chocolate negro y 50 g de cobertura de chocolate con leche

Cocina tradicional:

Altura:	2
Calor:	Eléc.: convección 200° (precalentado 5 minutos)
	Gas: nivel 1-2
Tiempo de horneado:	6-8 minutos

Preparación:

- Ralle las avellanas en la picadora con el disco de fricción hasta obtener trozos medianos y reserve cuatro cucharadas.
- Trabaje el resto de las avellanas, el azúcar, las claras y la miel con la varilla de mezclar hasta obtener una masa compacta.
- Espolvoree la encimera con las avellanas que ha reservado y estire la masa hasta formar una capa de medio centímetro de grosor.
- Recorte las galletas y colóquelas sobre una bandeja forrada previamente con papel de horno.
- Monte las galletas enfriadas de dos en dos poniendo una capa de crema de escaramujo o de ciruela en medio y cubra algunas con cobertura de chocolate con leche y otras con cobertura de chocolate negro.
- Para ello debe fundir las coberturas por separado. Sumerja las galletas hasta la mitad y déjelas secar sobre una rejilla.

Masa de bizcocho

Ingredientes:
3 huevos
3-4 cucharadas de agua caliente
150 g de azúcar
1 sobre de azúcar vainillado
100 g de harina, tipo 405
100 g de espesante
2-3 cucharaditas rasas de levadura en polvo

Cocina tradicional:

Altura:	2
Calor:	Eléc.: arriba y abajo 175-200° Gas: nivel 2-3 (precalentar 5 minutos)
Tiempo de horneado:	20-30 minutos

Preparación:

- Forre el fondo de un molde desmontable (diámetro: 28 cm) con papel de horno.
- No engrase el borde, porque la superficie no quedaría lisa y dorada de forma uniforme.
- Bata los huevos en el bol de la batidora y añada agua caliente.
- Siga batiendo todo con la varilla de batir durante aprox. 1 minuto a la velocidad máxima hasta que quede espumoso.
- Incorpore el azúcar y el azúcar vainillado, y bata todo durante 2 minutos a la velocidad máxima.
- Mezcle la harina, el espesante y la levadura en polvo. Tamice la mitad de esta mezcla sobre la crema de huevos y mezcle todo un poco a la velocidad 1.
- Después, incorpore del mismo modo el resto de la harina y vierta la masa en el molde desmontable que ha preparado anteriormente.
- Hornee inmediatamente.

Masa quebrada

Ingredientes:
250 g de harina de trigo
1/2 cucharadita rasa de levadura en polvo
100-125 g de azúcar
1 sobre de azúcar vainillado
1 pizca de sal
1 huevo
125 g de mantequilla

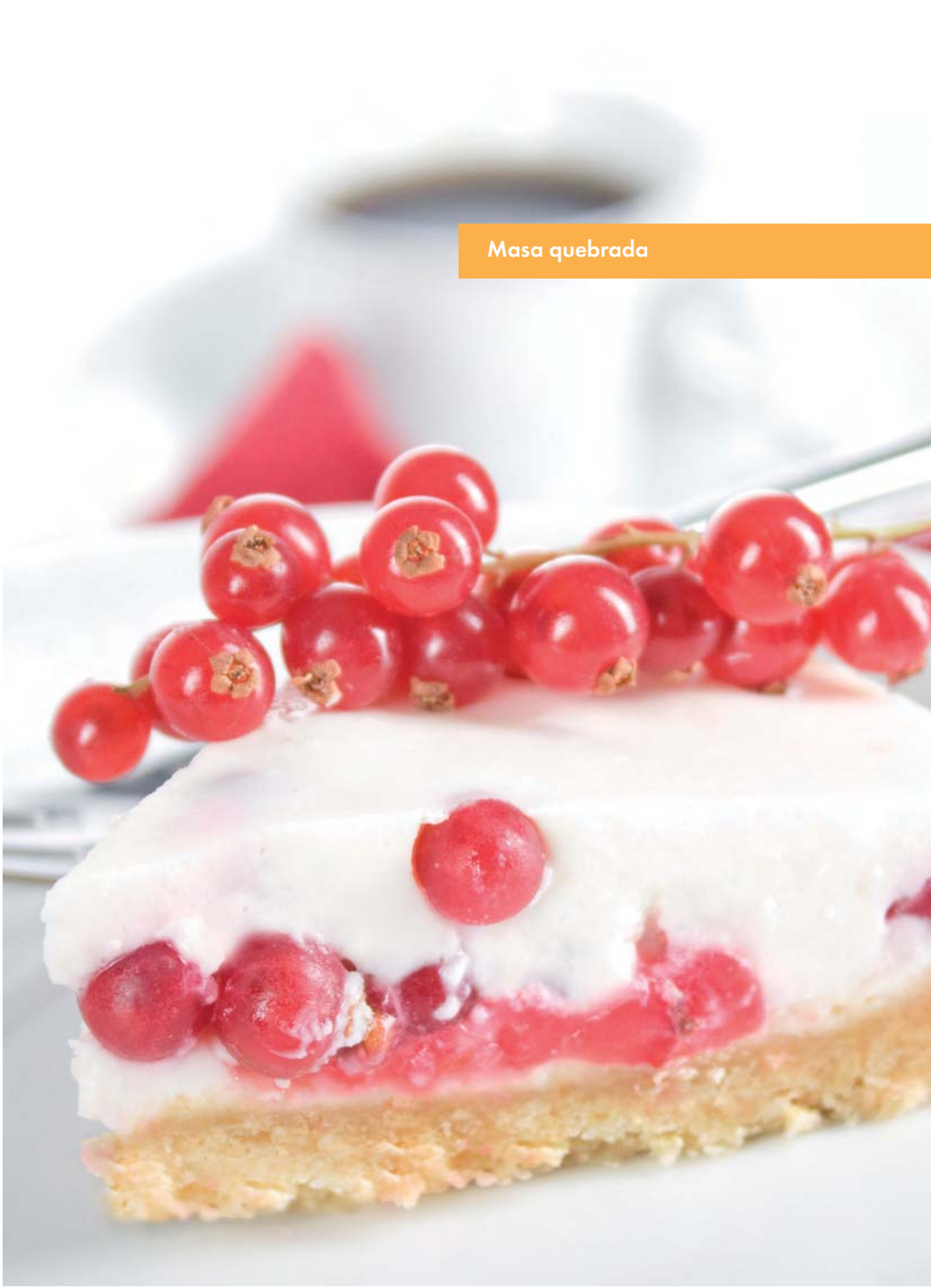
Cocina tradicional:

Altura:	3
Calor:	Eléc.: arriba y abajo 200-225 ° (precalentado 5 minutos)
Gas:	nivel 3-4
Tiempo de horneado:	15-20 minutos

Preparación:

- Mezcle la harina y la levadura en polvo en el bol de la batidora y a continuación añada los demás ingredientes.
- Primero amase todo con la varilla de amasar durante aprox. 1 minuto a la velocidad 1, y luego durante aprox. 3 minutos a la velocidad 2-3.
- No trabaje la masa durante demasiado tiempo: podría ablandarse en exceso.
- Deje reposar la masa en el frigorífico durante 1/2 hora y, pasado ese tiempo, trabájela hasta formar una base de tarta o pastas pequeñas.
- Si desea obtener una base de tarta estire 2/3 de la masa y colóquela sobre un molde desmontable engrasado.
- Estire el resto de la masa formando un rollo.
- Coloque este rollo sobre la masa, alrededor, y presiónelo con dos dedos sobre el borde del molde, de modo que forme un bordillo de aprox. 3 cm de altura.
- Con un tenedor pinche en varios puntos la base de tarta y por último métala al horno.

Masa quebrada



Masa de bizcocho con grasa

Masa de bizcocho con grasa

Ingredientes:
250 g de mantequilla o margarina blanda
250 g de azúcar
1 sobre de azúcar vainillado
1 pizca de sal
4 huevos
500 g de harina de trigo
1 sobre de levadura en polvo
aprox. 125 ml de leche

Cocina tradicional:

Altura:	2
Calor:	Eléc.: arriba y abajo 175-200°
Gas:	nivel 2-3
Tiempo de horneado:	50-60 minutos

Preparación:

- Eche todos los ingredientes en el bol de la batidora y mezcle todo con la varilla de mezclar durante 1/2 minuto a la velocidad 1, continúe durante 30 segundos a la velocidad 2 y por último durante aprox. 5 minutos a la velocidad 4.
- Engrase el molde o fórrelo con papel de horno.
- Rellene el molde y hornee la masa.
- Antes de sacar el pastel del horno, debe comprobar que esté listo: pinche con un palillo afilado el centro del pastel. Si sale limpio, sin masa, el pastel está cocido.
- Vuelque el pastel sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Bizcocho mármol

Ingredientes:
125 g de mantequilla o margarina blanda
125 g de azúcar
3 huevos
1/2 sobre de azúcar vainillado
1 pizca de sal
250 g de harina de trigo
1/2 sobre de levadura en polvo
75 ml de leche
20 g de cacao para hornear
50 g de cobertura de chocolate negro
grasa para el molde

Cocina tradicional:	
Altura:	1
Calor:	Eléc.: convección 155-175°
Gas:	nivel 2
Tiempo de horneado:	55-65 minutos

Preparación:

- Eche todos los ingredientes excepto la cobertura y el cacao en el bol de la batidora y mezcle todo con la varilla de mezclar durante 1/2 minuto a la velocidad 1, continúe durante 30 segundos a la velocidad 2 y por último durante aprox. 5 minutos a la velocidad 4.
- Rompa la cobertura en trozos grandes y rállela en la picadora con el disco de fricción grueso.
- Engrase un molde de bizcocho alemán (molde alto con hueco, diámetro: 20-22 cm) o un molde rectangular (longitud: 30 cm).
- Vierta la mitad de la masa en el molde. Mezcle el cacao y la cobertura rallada en la masa restante.
- Ahora, vierta la masa oscura sobre la masa clara y mézclelas con un tenedor formando espirales.

Consejo: Si lo desea puede además cubrir el pastel con otros 100 g de cobertura de chocolate negro y decorarlo con rosetones de nata y galletas de chocolate.

Bizcocho mármol

Masa con levadura

Ingredientes:
500 gr de harina de trigo
25 gr de levadura fresca o 1 paquete de levadura seca
aprox. 1/4 l de leche templada
80 gr de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
80 gr de azúcar
1 huevo

Preparación:

- En el bol de la batidora, eche la harina, la levadura seca o el cubo de levadura desmenuzado y todos los demás ingredientes (pero no directamente sobre la levadura).
- Mezcle todo lentamente con la varilla de amasar a la velocidad 1, y luego durante aprox. 3-4 minutos a la velocidad 2.
- Tape el bol con un paño de cocina, póngalo en un lugar templado y deje reposar la masa hasta que haya subido perceptiblemente.
- Entonces vuelva a amasar la masa.
- Después la masa está lista para seguir la preparación.

Pastel de amapola

Ingredientes:
Para la masa:
100 g de harina de alforfón
200 g de harina de trigo
100 g de avellanas molidas
1 cubo de levadura (40 g) o 1 sobre de levadura seca
125 ml de leche (o menos)
1 pizca de sal
75 g de azúcar
1 huevo
150 g de mantequilla blanda
la piel de 1 limón (puede usar también un aroma artificial)
1 sobre de aroma artificial de ron
100 g de piel de naranja confitada, en dados
50 g de piel de limón confitada, en dados

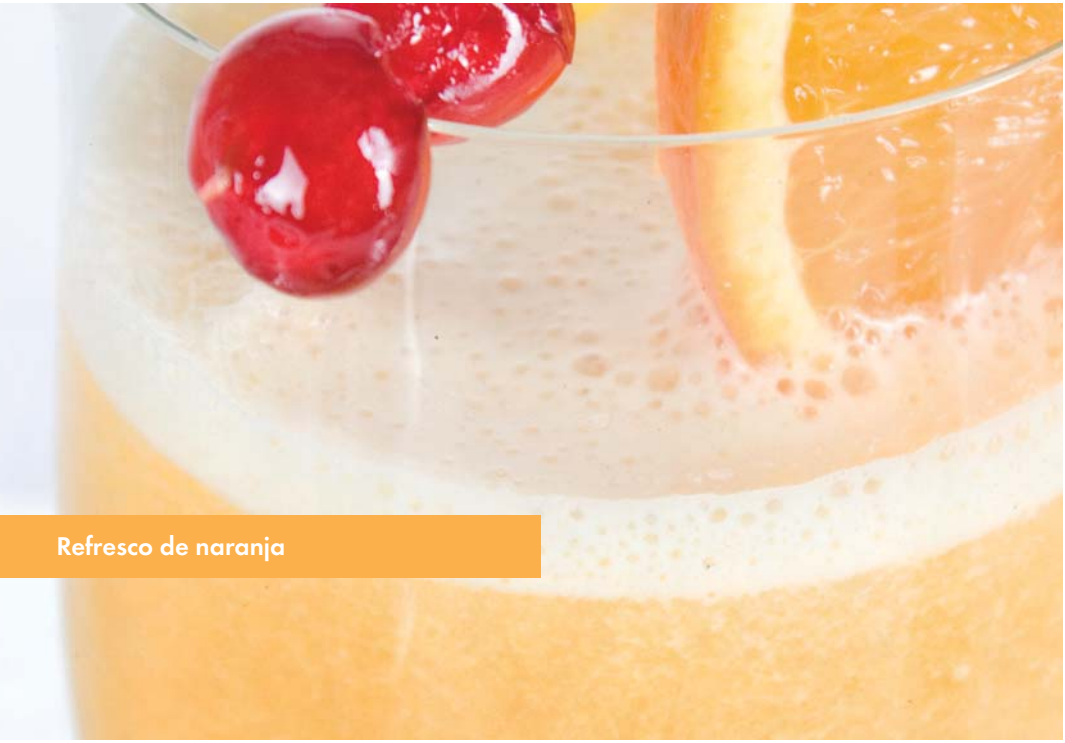
Para el relleno:
1 sobre (200 g) de preparado de amapola

Para la cobertura:
100 g de mantequilla para untar
azúcar glas para espolvorear

Cocina tradicional:	
Altura:	1
Calor:	Eléc.: arriba y abajo 180-200 ° (precalentado 5 minutos)
Gas:	nivel 2-3
Tiempo de horneado:	40-50 minutos

Preparación:
- Con los ingredientes indicados, excepto la piel de naranja y de limón confitada, forme una masa con levadura (véase «Masa con levadura»).
- Para terminar, incorpore la piel de naranja y de limón confitada.
- Estire la masa (aprox. 20 x 25 cm) y unte encima la masa de amapola.
- A continuación, envuelva la masa formando un rollo.
- Engrase un molde alargado y coloque en él el rollo para hornearlo.
- Unte el rollo todavía caliente con mantequilla y espolvoréelo con el azúcar glas.

Refresco de naranja



Ingredientes:
500 ml de zumo de naranja
2-4 cucharadas de zumo de limón
300 g de albaricoques de lata
15-20 cubitos de hielo, triturados
4 cucharaditas de azúcar o miel

Preparación:
- Vierta el zumo, los albaricoques y los cubitos de hielo en la batidora y mezcle todo durante aprox. 20 segundos a la velocidad máxima.
- Endulce la mezcla con azúcar o miel y sírvala muy fría.

Consejo:
Puede congelar el zumo de albaricoque en una cubitera y usarlo después como cubitos de hielo.

¡Buen provecho!
Recetas sin garantía. Todos los ingredientes y las indicaciones de preparación son orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal. En cualquier caso le deseamos mucho éxito y buen provecho.

RICETTARIO PAGINA

Ricette appetitose per il vostro miscelatore da cucina 26

Minestra di patate con verdure 26
Remoulade danese 28
Minestra di carote....30
Soufflé ai gamberetti 30
Insalata....32
Petto di pollo farciti al curry....33
Sugo di pomodori....34
Pâté di tonno 36
Cavolo rosso al vino rosso....36
Rösti di patate....38
Crépe tradizionali 39
Biscotti alle nocciole 40
Sfoglia per biscotti 41
Pasta frolla 42
Pasta per dolci....44
Dolce marmorizzato 45
Pasta lievitata 46
Dolce ai semi di papavero 47
Spremuta di arancia 48

Per preparare le pietanze al forno a microonde, utilizzare solo stoviglie indicate per forni a microonde. Attenersi alle indicazioni delle istruzioni d'uso del forno a microonde utilizzato.

Minestra di patate con verdure

Ingredienti:
125 gr di carote
50 gr di sedano
250 gr di patate
1000 ml di brodo di carne istantaneo
1 cipolla
20 gr di burro
1 vasetto di créme fraîche o panna
1/2 cucchiaio di senape piccante
Sale
Pepe
1 porro
1 cucchiaio di cavoli tritati (stagionali)

Cucina forno:
Riscaldamento: Piastra elettrica
Tempo di cottura: 10 minuti

Microonde:
Potenza: 600 Watt
Tempo di cottura: 5-7 minuti

Preparazione:

- Lavare, pelare e tagliare a dadi le carote, il sedano e le patate.
- Pulire e tagliare il porro, quindi tritarlo a fettine con il tritatutto (disco grattugia).
- Aggiungere al mixer 1/3 del brodo di carne e avviare il mixer alla massima velocità, con il coperchio chiuso .
- Aggiungere al mixer, attraverso l'apertura del coperchio, le verdure tagliate a pezzetti. Passare al mixer fino ad ottenere un purè di verdure dalla consistenza desiderata.
- Versare il rimanente brodo di carne in una pentola grande e quindi aggiungere il purè di verdure.
- Riscaldare per 10 minuti, con il coperchio sulla pentola. (Oppure cuocere il passato di verdure nel forno a microonde per 5-7 minute, a 600 Watt).
- Nel frattempo, dorare le cipolle nel burro e quindi aggiungerle alla minestra.
- Insaporire a piacere con créme fraîche, senape, sale e pepe.

Prima di servire, mescolare i cavoli tritati. Versare la minestra nei piatti preriscaldati e cospargere pezzetti di porro.

Minestra di patate con verdure

Remoulade danese

Ingredienti:

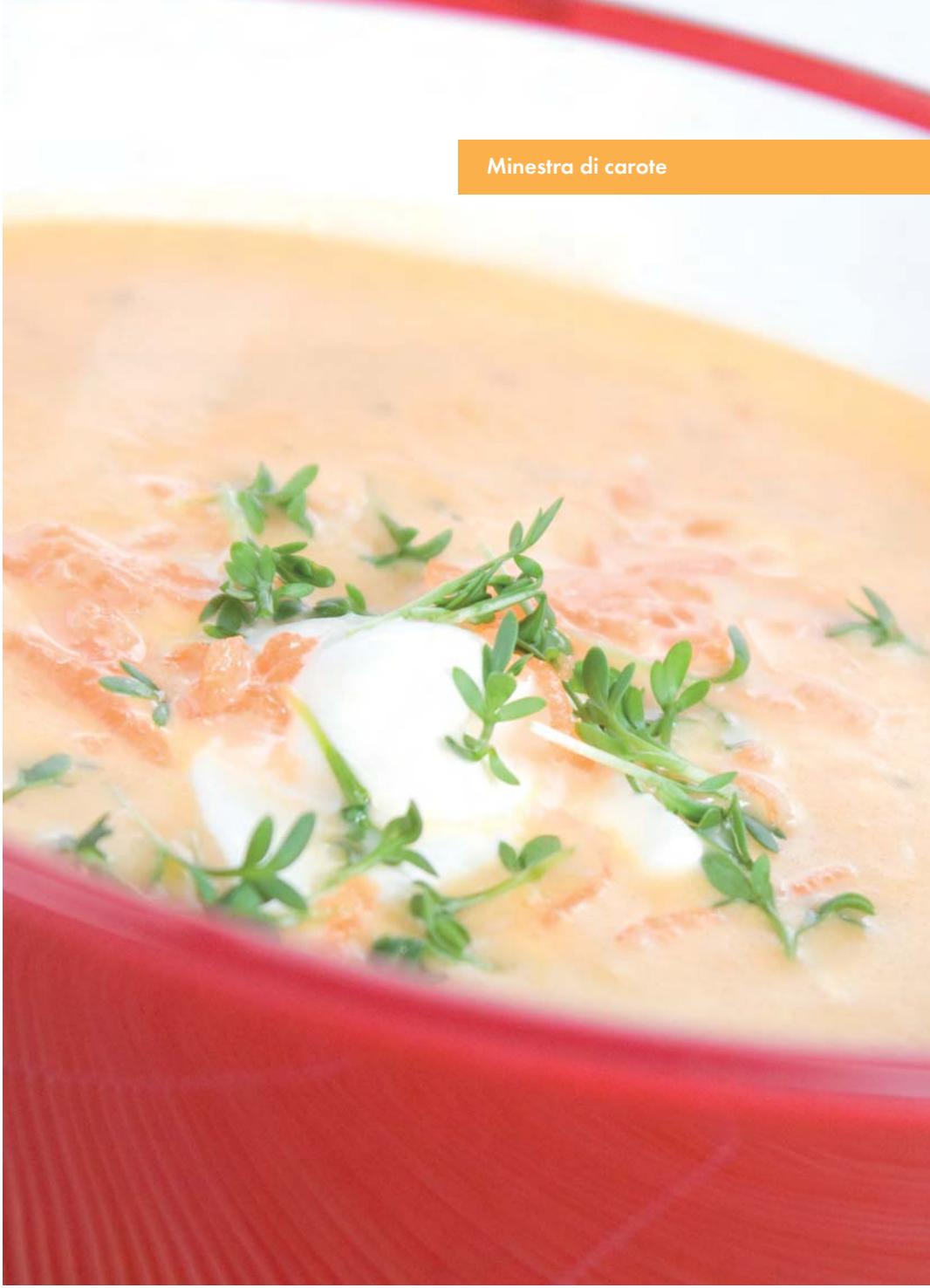
4 cucchiai di maionese
1 cucchiaio di capperi in salamoia
1 cucchiaio di senape dolce
1 scalogno
2 cucchiaio di erba cipollina
1/2 di cetriolo dolce
1/2 cucchiaio di curry
1 pizzico di zenzero
1 cucchiaio di confettura di albicocche
1 cucchiaio di yogurt
1/2 acciuga
(o 3 cm di pasta di acciughe)
Succo di limone

Preparazione:

- Aggiungere al mixer tutti gli ingredienti e mescolare a velocità 2, fin quando tutti gli ingredienti non sono mescolati per bene.

Remoulade danese

Minestra di carote



Minestra di carote

Ingredienti:
500 gr di carote
250 ml di acqua
500 ml di estratto di carne (vasetto)
125 ml di panna
125 ml di vino bianco
Sale
Pepe
50 gr di burro freddo
Cerfoglio fresco

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di cottura:	carote circa 20 minuti

Microonde:

Potenza:	600 Watt
Tempo di cottura:	carote circa 10 minuti

Preparazione:
- Lavare e pelare le carote.
- Tagliarle a pezzetti in modo da poterle passare al mixer.
- Versare 250 ml di acqua in una pentola e fa cuocere le carote per 20 minuti.
- Quindi passare al mixer il tutto fino ad ottenere un purè. Aggiungere il purè di carote alla pentola.
- Aggiungere l'estratto di carne, la panna e il vino bianco.
- Riscaldare la minestra e insaporirla.
- Mescolare nella minestra piccoli pezzetti di burro e quindi servire con il cerfoglio.

Soufflé ai gamberetti

Ingredienti:
40 gr di burro
20 gr di farina
250 ml di latte
1 pizzico di zucchero
150 gr di formaggio Gouda
200 gr di gamberetti
4 tuorlo
4 albume
Burro per lo stampo

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 200° (preriscaldato) G: lowercase 3
Tempo di cottura:	25-30 minuti

Microonde:

Potenza:	360 Watt
Tempo di cottura:	10-15 minuti

Preparazione:
- Riscaldare il burro e la farina e quindi mescolare aggiungendo latte e zucchero.
- Portare il tutto ad ebollizione.
- Tritare il formaggio con il tritatutto (disco grattugia) e mescolare la salsa.
- Aggiungere i gamberetti.
- Frullare il tuorlo d'uovo e aggiungerlo.
- Montare la chiara d'uovo e aggiungerla.
- Ingrassare lo stampo per sformati (o piccoli stampi da porzione) e riempire lo stampo (o i piccoli stampi) con l'impasto ottenuto.
- Cuocere subito al forno il soufflé e servirlo immediatamente.

Soufflé ai gamberetti

Insalata

Ingredienti:
1 cetriolo fresco
1/4 di cavolo bianco
2 peperoni
1 cipolla

Per la marinata:
3-4 cucchiai di aceto di vino
2 cucchiai di olio
Sale
Zucchero
Pepe macinato al momento
1 cucchiaio i cavoli tritati

Preparazione:
- Pelare il cetriolo e tagliare il cavolo di modo che i pezzi possano essere infilati nel tubo alimenti del tritatutto.
- Aggiungere il cetriolo, il cavolo, i peperoni preparati e la cipolla e tagliuzzarli al mixer, alla massima velocità, con il disco taglio fine.
- Mescolare con il mixer gli ingredienti per la marinata.
- Unire la marinata e le verdure e insaporire.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Petto di pollo farciti al curry

Ingredienti:
4 petti di pollo, ognuna 150 gr
Sale
Pepe macinato al momento
Per il ripieno:
150 gr di macinato di maiale (Mett)
1 cipolla, tagliata a dadi
Spezia cinese
1 punta del coltello di polvere di zenzero
Per la salsa:
250 ml di vino bianco
2-4 cucchiai di panna
Sale, 1 cucchiaino normale di curry
Eventualmente un po' di addensante

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di cottura complessivo:	25-30 minuti

Preparazione:

- Salare e pepare i petti di pollo e quindi tagliarli con un coltello affilato.
- Impastare nella ciotola per impasto tutti gli ingredienti servendosi dell'apposito gancio, fino ad ottenere una pasta quindi insaporire.
- Farcire i petti di pollo e chiuderli cucendoli. (Oppure utilizzare gli stecchini.)
- Riscaldare l'olio e arrosolire i petti di pollo.
- Aggiungere il vino e far cuocere i petti di pollo per 10-15 minuti.
- Togliere i petti di pollo dalla padella e conservarli al caldo.
- Insaporire la salsa con panna, sale e curry e addensare a piacere la salsa servendosi dell'addensante.

Servire i petti di pollo con la salsa accompagnati, ad esempio, da riso.

Petto di pollo farciti al curry

Sugo di pomodori

Ingredienti:
5 cucchiaio di olio
1 cipolla grande
1 latta grande (800 gr) di pomodori pelati
Sale, pepe, 1 pizzico di zucchero, 1 pizzico di timo,
1 pizzico di peperoncino in polvere
1/2 mazzetto di prezzemolo, tritato
1 mazzetto di basilico, tagliato fine
40 gr di burro freddo o 100 ml panna dolce

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di cottura:	25-30 minuti

Microonde:

Potenza:	600 Watt 5 minuti
	180 Watt 5 minuti
Tempo di cottura:	ca. 10 minuti

Preparazione:

- Pelare le cipolle tagliarle a pezzi grandi.
- Riscaldare l'olio e arrosolare le cipolle o utilizzare il forno a microonde per 2-3 minuti, a 600 Watt.
- Aggiungere i pomodori con il liquido e mescolare tutte le spezie.
- Far cuocere il sugo a basso fuoco, con la pentola tappata, per 20 minuti e cuocere il tutto al forno a microonde.
- Fare raffreddare il sugo di pomodori (tiepido) e quindi passarlo al mixer.
- Versare nella pentola il sugo e farlo cuocere un poco.
- Aggiungere il burro o la panna.
- Aggiungere i cavoli e insaporire.

➲ Come contorno di pasta di qualsiasi tipo, con formaggio grattugiato.

Sugo di pomodori

Pâté di tonno

Pâté di tonno

Ingredienti:
1 latta di tonno in salsa alle verdure
3 cucchiaio di yogurt
1 cucchiaio di spremuta di limone, appena spremuto
1 pizzico di sale
Pepe macinato al momento
2 uova sode, tagliate a dadi

Per servire:
Pane ai cereali tagliato a fette
Burro da spalmare
1 uovo sodo, tagliato a dadi
Erba cipollina, tritata

Preparazione:
- Mescolare tutti gli ingredienti al mixer, alla massima velocità, fino ad ottenere la consistenza desiderata (circa 15 secondi) e quindi insaporire.
- Spalmare il pane con burro e crema di tonno e guarnire il tutto con l'uovo tagliato e l'erba cipollina.

Cavolo rosso al vino rosso

Ingredienti:
1 cavolo rosso, circa 1 kg
60 gr di strutto d'oca o di maiale
1 cipolla grande
3 mele
2 cucchiai di aceto di sherry
2 cucchiai di succo di limone
250 ml di vino rosso
2 cucchiaio di gelatina di ribes
Sale
1 cucchiaio di zucchero
2 foglie di alloro
1 chiodo di garofano
1 cucchiaio di farina
2 cucchiai di acqua

Cucina forno:

Riscaldamento:	Piastra elettrica
Tempo di cottura:	50-60 minuti

Preparazione:
- Pelare le cipolle, dividerle in quattro e passarle al tritatutto (disco taglio).
- Rimuovere le foglie esterne del cavolo e dividerlo in quattro.
- Passare il cavolo al mixer (disco grattugia fine).
- Pelare le mele, togliere il centro e tagliarle a quadratini.
- Mettere lo strutto in una padella e farlo sciogliere.
- Rosolare il trito di cipolle, aggiungere il cavolo rosso, le mele e gli ingredienti restanti (eccetto farina e acqua).
- Mescolare e far cuocere il tutto.
- Quindi far cuocere in stufato il cavo rosso, a pentola tappata, per 60 minuti.

- Se, trascorsi i 60 minuti, il cavolo rosso sia ancora troppo liquido, mescolare la farina con l'acqua e aggiungerla al cavolo rosso, per addensare.
- Insaporire il tutto con sale, zucchero e aceto.

➲ Indicato come contorno per carne, pollame e selvaggina.

Suggerimento: Il cavolo può essere tagliato e marinato con il vino e l'aceto anche un giorno prima della cottura.

Cavolo rosso al vino rosso

Rösti di patate

Ingredienti:
4 patate, grandi, farinose
Sale
Pepe
Noce moscata, macinata
80 gr di burro o margarina

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di frittura complessivo:	15-20 minuti

Preparazione:

- Lavare e pelare le patate, quindi tagliarle a fettine con il disco grattugia.
- Mettere le patate grattugiate in un canovaccio e strizzare bene per fare uscire il liquido.
- Aggiungere le spezie alle patate grattugiate e mescolare tutto.
- Con un piccolo mestolo, mettere un po' di patate grattugiate nell'olio bollente e quindi appiattirle con la paletta da cucina. Friggere i rösti da ambo le parti.

➲ Indicato come contorno per carne e selvaggina.

Crépe tradizionali

Ingredienti:
2-3 uova
375 ml di latte
1 pizzico di sale
250 gr di farina
Grasso per friggere

Preparazione:
- Con la frusta, sbattere le uova, il latte e il sale.
- Aggiungere la farina setacciandola. Con la frusta, mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Far lievitare l'impasto per circa 20 minuti.
- Riscaldare il grasso e, per mezzo di una piccolo mestolo, aggiungerlo all'impasto. (Sempre solo la quantità necessaria per coprire il fondo della padella con uno strato sottile di grasso.)
- Dorare le crépe da ambo i lati e servirle calde.

Crépe tradizionali

Biscotti alle nocciole

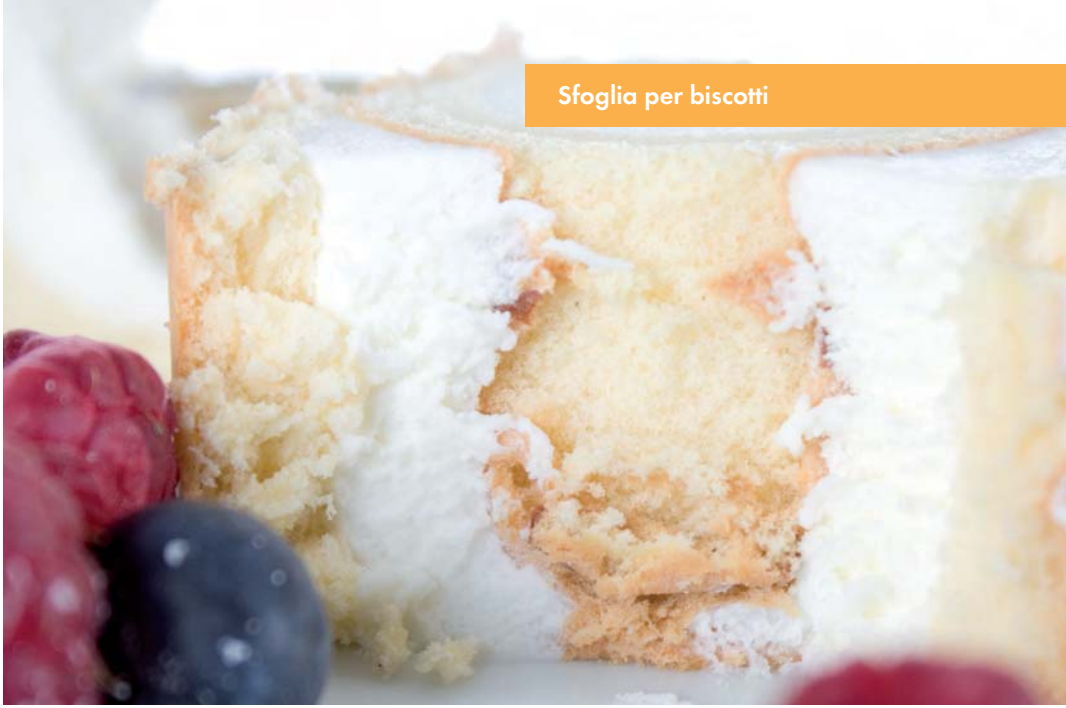
Ingredienti:
300 gr di nocciole (sgusciate)
90 gr zucchero grezzo
2 albumi
2 cucchiai di miele
Circa 75 gr di passato di coccole della rosa canina o di prugne
Circa 50 gr di glassa di latte intero o cioccolato semifondente

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: ventilato 200° (5 minuti, preriscaldato) G: regolazione 1-2
Tempo di cottura:	6-8 minuti

Preparazione:

- Grattugiare medio le nocciole con il tagliatutto (disco grattugia) e mettere da parte quattro cucchiai di nocciole grattugiate.
- Con una frusta, mescolare le rimanenti nocciole grattugiate con lo zucchero, la chiara e il miele fino ad ottenere un impasto denso.
- Spargere su un piano di lavoro le nocciole avanzate e stendere la pasta fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro.
- Tagliare i biscotti e posizionarli su una teglia coperta da carta per forno.
- Accoppiare i biscotti raffreddati (ogni coppia con il passato di coccole della rosa canina o di prugne) e coprirli in parte con la glassa di latte intero o al cioccolato fondente.
- Fondere i due tipi separatamente. Immergere a metà i biscotti e farli asciugare su una griglia.



Sfoglia per biscotti

Ingredienti:
3 uova
3-4 cucchiai di acqua calda
150 gr di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
100 gr di farina tipo 405
100 gr di amido per dolci
2-3 cucchiai rasi di lievito in polvere

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 175-200° G: lowercase 2-3 (5 minuti, preriscaldato)
Tempo di cottura:	20-30 minuti

Preparazione:

- Coprire il fondo di uno stampo a cerniera (diametro: 28 cm) con carta da forno.
- Non ingrassare il bordo, altrimenti la superficie non risulta uniformemente piana e di colore marrone-d'orato.
- Sbattere tutte le uova nella ciotola per impasto e aggiungere acqua calda.
- Montare il tutto per un minuto con la frusta alla massima velocità.
- Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e sbattere il tutto per 2 minuti alla massima velocità.
- Unire la farina, l'amido per dolci e il lievito in polvere; di questo, setacciare la metà sulla crema d'uovo e mescolare il tutto alla velocità 1.
- Mescolare allo stesso modo la farina restante, quindi versare l'impasto nello stampo a cerniera preparato.
- Infornare subito il tutto.

Pasta frolla

Ingredienti:

250 gr di farina di frumento
1/2 cucchiaio raso di lievito in polvere
100-125 gr di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
1 uovo
125 gr di burro

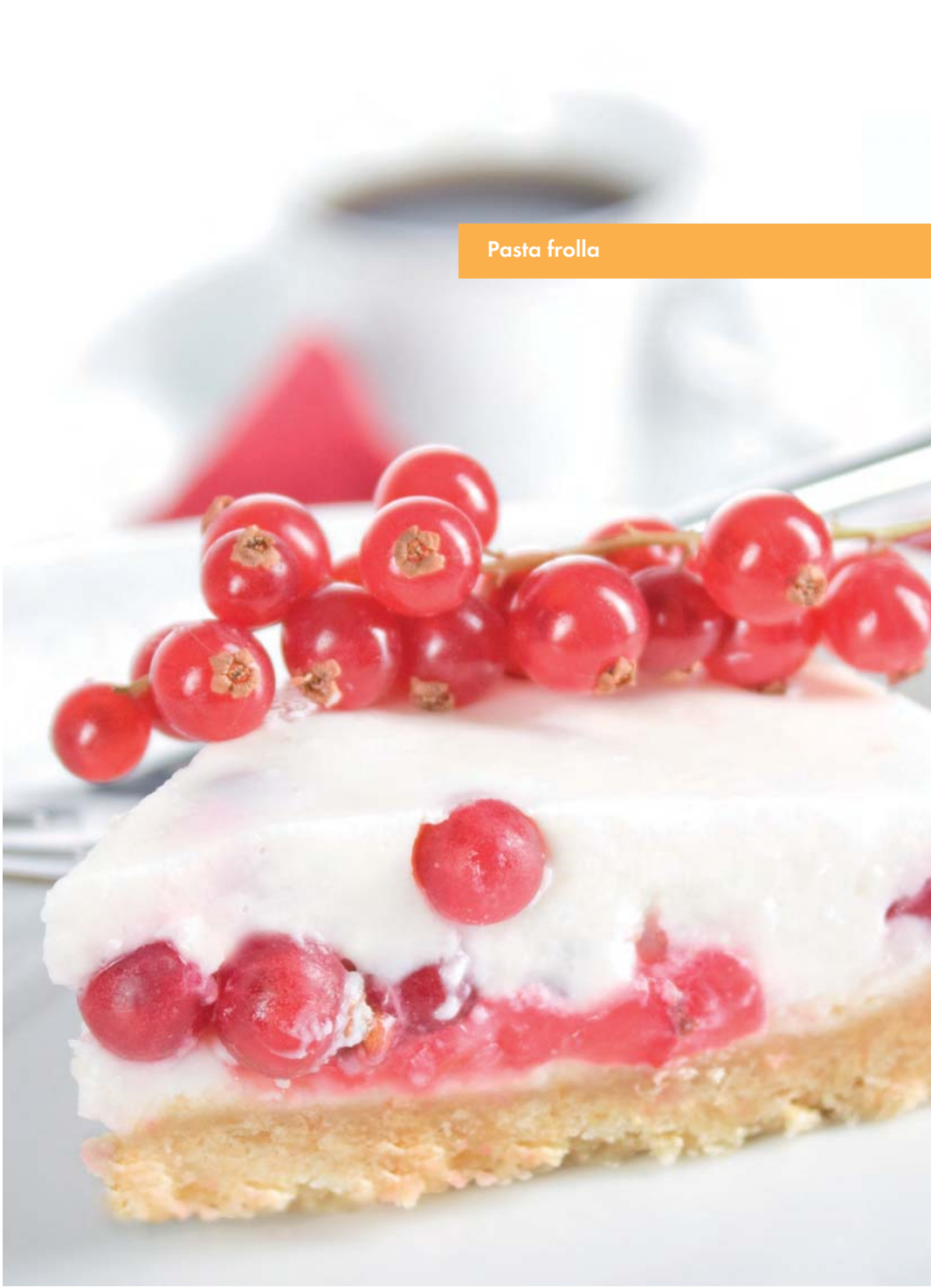
Cucina forno:

Regolazione:	3
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 200-225° (5 minuti, preriscaldato) G: lowercase 3-4
Tempo di cottura:	15-20 minuti

Preparazione:

- Unire la farina e il lievito in polvere nella ciotola per impasto e quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti.
- Impastare il tutto con il gancio da impasto per circa 1 minuto, quindi per circa 3 minuti alla velocità 2-3.
- Non impastare l'impasto troppo a lungo, altrimenti diventa troppo morbido.
- Far riposare l'impasto nel frigorifero per mezz'ora, quindi spianarlo ottenendo una base per torta o biscotti.
- Per ottenere una base per dolce, stendere 2/3 dell'impasto e metterlo nello stampo imburrato.
- Stendere l'impasto restante arrotolandolo.
- Posare l'impasto arrotolato lungo il perimetro della base e premerlo con due dita lungo il perimetro ottenendo un bordo alto circa 3 cm.
- Con una forchetta, forare più volte la base e quindi infornarla.

Pasta frolla



Pasta per dolci

Ingredienti:

250 gr di burro morbido o margarina
250 gr di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
4 uova
500 gr di farina di frumento
1 bustina di lievito in polvere
Circa 125 ml di latte

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 175-200° G: lowercase 2-3
Tempo di cottura:	50-60 minuti

Preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola per impasto e mescolarli con la frusta per mezzo minuto, alla velocità 1, quindi per 30 secondi alla velocità 2 ed infine per circa 5 minuti alla velocità 4.
- Imburrare lo stampo o mettere un foglio di carta da forno nello stampo.
- Riempire lo stampo e cuocere al forno l'impasto.
- Prima di estrarre il dolce dal forno, verificare che sia cotto: inserire uno stecchino al centro del dolce. Estrarre lo stecchino; se lo stecchino estratto non presenta tracce di impasto, il dolce è pronto.
- Collocare il dolce su una griglia e farlo raffreddare.

Dolce marmorizzato

Ingredienti:
125 gr di burro morbido o margarina
125 gr di zucchero
3 uova
1/2 pacchetto di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
250 gr di farina di frumento
1/2 bustina di lievito in polvere
75 ml di latte
20 gr di cacao per dolci
50 gr di glassa al cioccolato semifondente
Burro per lo stampo

Cucina forno:

Regolazione:	1
Riscaldamento:	E: ventilato 155-175° G: lowercase 2
Tempo di cottura:	55-65 minuti

Preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti (tranne la glassa e il cacao per dolce) nella ciotola per impasto e mescolare il tutto con la frusta per mezzo minuto alla velocità 1, quindi per 30 secondi alla velocità 2 ed infine per circa 5 minuti alla velocità 4.
- Rompere la glassa in pezzi grandi e grattugiarli con il tritatutto (disco grattugia grossolana).
- Imburrare uno stampo per Gugelhupf (diametro: 20-22 cm) o uno stampo rettangolare (lungo 30 cm).
- Mettere nello stampo la metà dell'impasto, quindi unire il cacao e la glassa grattugiata all'impasto restante.
- Far passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso attraverso i due colori dell'impasto.

Suggerimento: Volendo, coprire il dolce con 100 gr di glassa al cioccolato fondente e quindi decorarlo con ciuffi di panna e biscottini al cioccolato.

Pasta lievitata

Ingredienti:
500 g di farina di frumento
25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
ca. 1/4 l di litro di latte tiepido
80 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
80 g di zucchero
1 uovo

Preparazione:

- Unire la farina, il lievito secco e il lievito sbriciolato e tutti gli altri ingredienti (non direttamente sul lievito) nella ciotola per impasto.
- Lavorare il tutto lentamente con un gancio per impasto alla velocità 1, quindi per 3-4 minuti alla velocità 2.
- Coprire la ciotola per impasto con un canovaccio, collocare il tutto in un luogo caldo e lasciar lievitare l'impasto, fin quando è chiaro che l'impasto ha acquistato volume.
- Impastare l'impasto ancora una volta.
- A questo punto, l'impasto è pronto e può essere lavorato ulteriormente.

Dolce ai semi di papavero

Ingredienti:
Per l'impasto:
100 gr farina di grano saraceno
200 gr di farina di frumento
100 gr di noccioline, macinate
1 cubetto di lievito (40 gr) o un sacchetto di lievito secco
Non più di 125 ml di latte
1 pizzico di sale
75 gr di zucchero
1 uovo
150 gr di burro morbido
1 sacchetto di Citro Back
1 sacchetto di Rum Back
100 gr di buccia d'arancia candita, a dadi
50 gr di buccia di limone candita, a dadi

Per il ripieno:
1 sacchetto (200 gr) di Mohn Back

Per la copertura:
100 gr di burro da spalmare
Zucchero a velo da cospargere

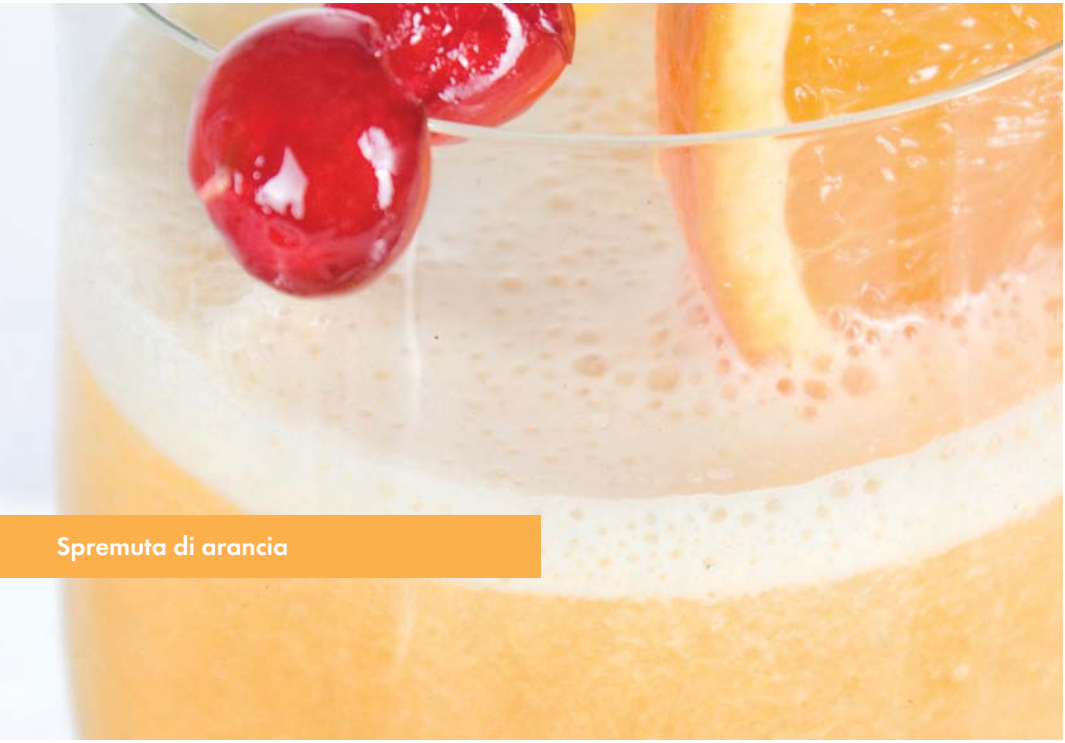
Cucina forno:

Regolazione:	1
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 180-200° (5 minuti, preriscaldato) G: lowercase 2-3
Tempo di cottura:	40-50 minuti

Preparazione:

- Unire gli ingredienti indicati (tranne la buccia di limone candita e quella di arancia candita) ottenendo una pasta lievitata (vedi "Pasta lievitata").
- Quindi impastare la buccia di limone candita e quella di arancia candita.
- Stendere l'impasto (circa 20 x 25 cm) e spolverarlo con i semi di papaveri.
- Lavorare la pasta dandogli la forma di uno stollen (pagnotta ovale).
- Imburrare lo stampo per stollen e riempirlo con lo stollen, quindi infornarlo.
- Spalmare lo stollen caldo con burro e spolverarlo con lo zucchero a velo.

Spremuta di arancia



Ingredienti:
500 ml di succo di arancia
2-4 cucchiai di succo di limone
300 gr di albicocche (latta)
15-20 cubetti di ghiaccio, tritati
4 cucchiai di zucchero o miele

Preparazione:
- Mettere nel mixer il succo di limone, le albicocche e i cubetti di ghiaccio e mescolare il tutto per circa 20 secondi, alla massima velocità.
- Aggiungere lo zucchero o il miele e servire con il succo freddo.

Suggerimento:
Il succo di albicocca può essere congelato nei contenitori per cubetti di ghiaccio per essere utilizzato come cubetti di ghiaccio.

Buon appetito!
Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

RECEITAS PÁGINA

Receitas deliciosas para o seu robot de cozinha 50

Sopa de batata com legumes 50
Molho remoulade dinamarquês 52
Sopa de cenoura 54
Soufflé de caranguejo 54
Prato de salada 56
Peito de frango recheado com molho de caril 57
Molho de tomate 58
Patê de atum 60
Couve roxa estufada com vinho tinto 60
Rösti de batata 62
Panqueca tradicional 63
Biscoitos de avelã 64
Massa para biscoitos 65
Massa quebrada 66
Massa para bolos 68
Bolo mármore 69
Massa levedada 70
Stollen de sementes de papoila 71
Sumo de laranja 72

Caso pretenda preparar alimentos no microondas, utilize exclusivamente louça própria para microondas. Tenha em atenção as indicações contidas no manual de instruções do seu microondas.

Sopa de batata com legumes

Ingredientes:
125 g de cenouras
50 g de aipo
250 g de batatas
1000 ml de caldo de carne (instantâneo)
1 cebola
20 g de manteiga
1 chávena de Créme fraîche ou natas
1/2 colher de sopa de mostarda picante
Sal
Pimenta
1 alho francês
1 colher de sopa de ervas picadas (da época)

Fogão:

Aquecimento:	Placa de aquecimento
Tempo de cozedura:	10 minutos

Microondas:

Potência:	600 Watts
Tempo de cozedura:	5-7 minutos

Preparação:

- Lave, descasque e corte em cubos as cenouras, o aipo e as batatas.
- De seguida, limpe e corte o alho francês em rodelas finas na picadora com o disco para raspar.
- Adicione 1/3 do caldo de carne no liquidificador e ligue-o no nível máximo com a tampa fechada.
- Adicione agora os legumes picados pela abertura da tampa no liquidificador. Bata-os até atingir a consistência pretendida.
- Adicione o restante caldo de carne numa panela grande e, de seguida, adicione o puré de legumes.
- Deixe a mistura obtida ferver durante 10 minutos coberta. (Em alternativa, pode deixar o caldo de legumes cozinhar durante 5-7 minutos a 600 watts no microondas.)
- Entretanto, doure as cebolas na manteiga e, de seguida, adicione-as à sopa.
- Rectifique os temperos a gosto com Créme fraîche, mostarda, sal e pimenta.

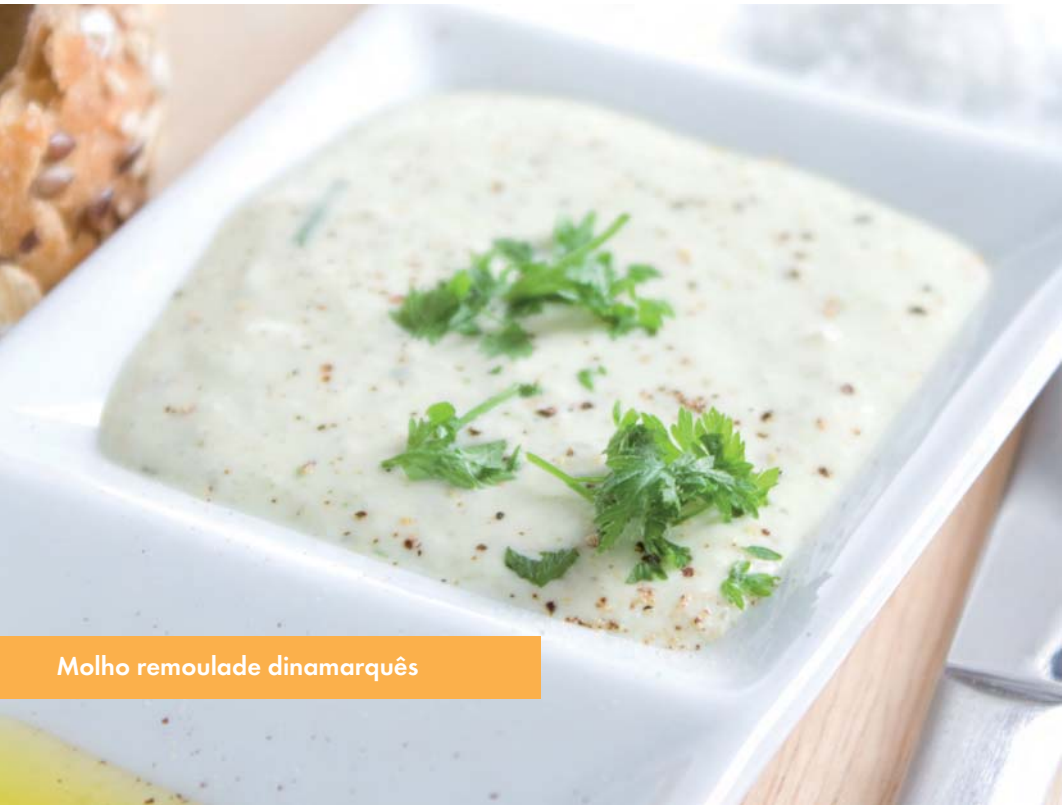
Antes de servir, envolva as ervas picadas. Sirva agora a sopa num prato previamente aquecido e espalhe as rodelas de alho francês sobre a mesma.

Sopa de batata com legumes

Molho remoulade dinamarquês

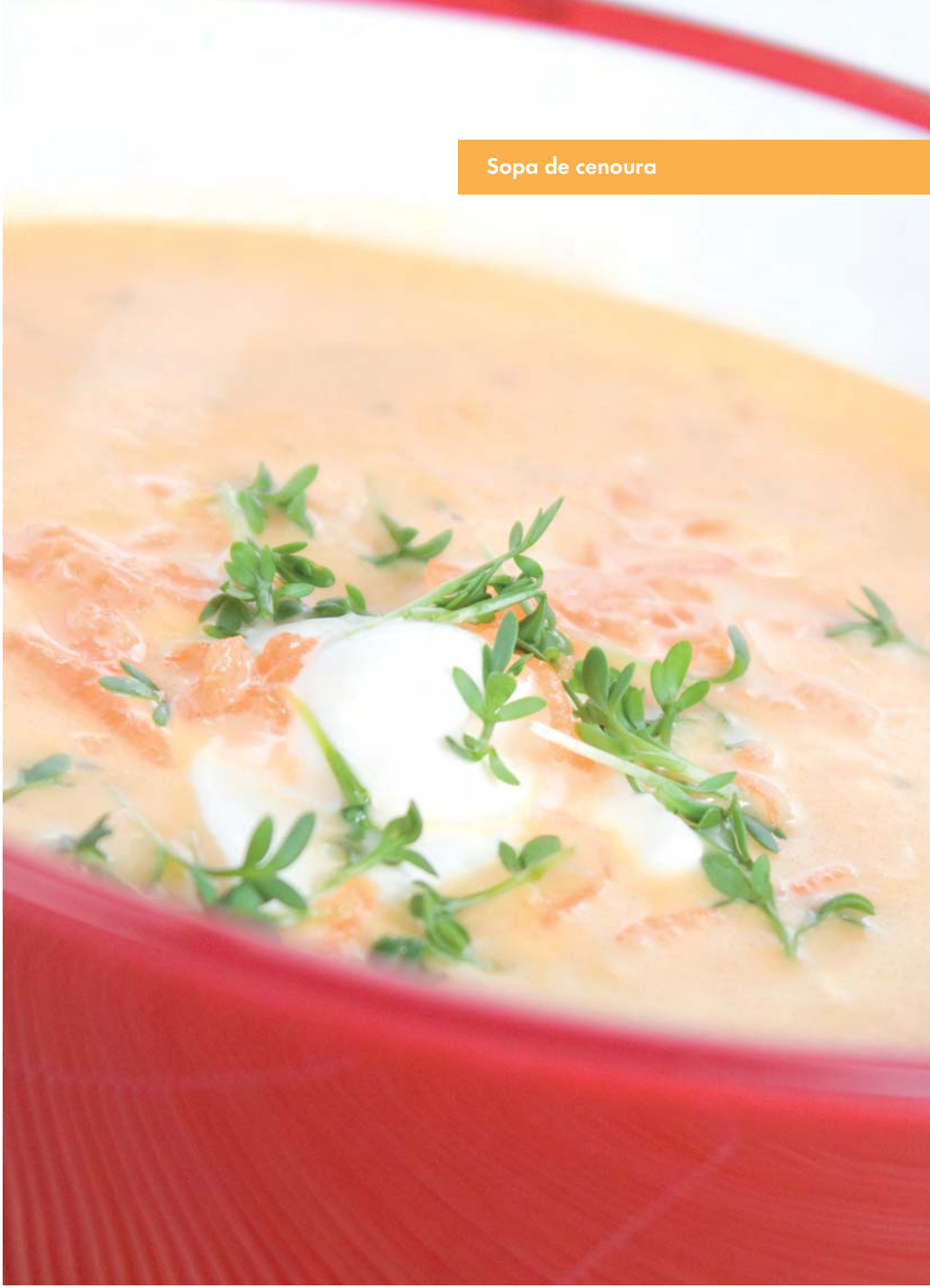
Ingredientes:
4 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de alcaparras em conserva
1 colher de chá de mostarda doce
1 cebola-branca
2 colheres de sopa de cebolinho
1/2 pepino doce
1/2 colher de chá de caril
1 pitada de gengibre
1 colher de sopa de doce de alperce
1 colher de sopa de iogurte
1/2 filete de anchova
(ou 3 cm de pasta de anchovas)
Sumo de limão

Preparação:
- Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata-os no nível 2, até que estejam todos bem misturados.



Molho remoulade dinamarquês

Sopa de cenoura



Sopa de cenoura

Ingredientes:
500 g de cenouras
250 ml de água
500 ml de caldo de carne (copo)
125 ml de natas
125 ml de vinho branco
Sal
Pimenta
50 g de manteiga fria
Cerefolho fresco

Fogão:

Aquecimento:	Placa de aquecimento
Tempo de cozedura:	Cenouras aprox. 20 minutos

Microondas:

Potência:	600 watts
Tempo de cozedura:	Cenouras aprox. 10 minutos

Preparação:
- Lave e descasque as cenouras.
- Corte-as em pedaços bem pequenas de modo a que passem bem no liquidificador.
- Adicione 250 ml de água numa panela e cozinhe as cenouras durante 20 minutos.
- De seguida, bata tudo no liquidificador até que não sobrem pedaços maiores. De seguida, volte a deitar o puré de cenoura na panela.
- Adicione agora o caldo de carne, natas e vinho branco.
- Aqueça a sopa e rectifique os temperos.
- Envolva a manteiga em pedaços pequenos na sopa e sirva-a com cerefolho.

Soufflé de caranguejo

Ingredientes:
40 g de manteiga
20 g de farinha
250 ml de leite
1 pitada de açúcar
150 g de queijo Gouda
200 g de miolo de caranguejo
4 gemas de ovo
4 claras de ovo
Manteiga para a forma

Fogão:

Altura:	2
Aquecimento:	E: Resistência superior e inferior a 200 ° (pré-aquecido)
G:	Nível 3
Tempo de cozedura:	25-30 minutos

Microondas:

Potência:	360 watts
Tempo de cozedura:	10-15 minutos

Preparação:
- Aqueça a manteiga e a farinha e adicione, de seguida, mexendo sempre, leite e açúcar.
- Deixe ferver.
- Rale o queijo na picadora com o disco para ralar e envolva-o no molho.
- Envolva agora o miolo de caranguejo.
- Misture as gemas de ovo e envolva-a.
- Bata as claras de ovo em castelo e envolva-as.
- Unte agora uma forma rectangular ou pequenas formas individuais e encha-as de massa.
- Cozinhe os soufflés de imediato e sirva-os logo.

Soufflé de caranguejo

Ingredientes:
1 pepino fresco
1/4 de cabeça de repolho
2 pimentos
1 cebola

Para a marinada:
3-4 colheres de sopa de vinagre de vinho
2 colheres de sopa de óleo alimentar
Sal
Açúcar
Pimenta moída
1 colher de sopa de ervas picadas

Tempo de preparação: 15 minutos

Preparação:
- Descasque os pepinos e corte o repolho de modo que os pedaços caibam nos orifícios de enchimento da picadora.
- Fatie agora o pepino, repolho, pimentos preparados e cebola no nível máximo da picadora com o disco de corte fino.
- Misture os ingredientes para a marinada com o liquidificador.
- Misture a marinada com os legumes e rectifique os temperos.

Peito de frango recheado com molho de caril

Ingredientes:
4 peitos de frango, com 150 g cada
Sal
Pimenta moída
Para o recheio:
150 g de carne de porco picada (Mett)
1 cebola, picada
Mistura de especiarias chinesas
1 ponta de faca de gengibre em pó
Para o molho:
250 ml de vinho branco
2-4 colheres de sopa de natas
Sal, 1 colher de chá de caril
Event. um pouco de espessante para molhos

Fogão:
Aquecimento: Placa de aquecimento
Tempo de cozedura total: 25-30 minutos

Preparação:
- Tempere os peitos de frango com sal e pimenta e corte-os, de seguida, com uma faca de cozinha afiada.
- Bata todos os ingredientes para o recheio na taça misturadora com as varas para amassar até formar uma massa e rectifique os temperos.
- Encha agora os peitos de frango com o recheio e feche-os. (Em alternativa, pode utilizar também espetos de madeira.)
- Aqueça agora a gordura e doure todos os peitos de frango.
- Adicione o vinho e, de seguida, deixe os peitos de frango estufarem durante 10-15 minutos.
- Retire os peitos de frango da frigideira e mantenha-os quentes.
- Rectifique os temperos do molho com natas, sal e caril e espesse-o a gosto com o espessante para molhos.

Sirva agora os peitos de frango com molho por exemplo sobre arroz.

Peito de frango recheado com molho de caril

Molho de tomate

Ingredientes:
5 colheres de sopa de óleo alimentar
1 cebola grande
1 lata grande (800 g) de tomate pelado
Sal, pimenta, 1 pitada de açúcar, 1 pitada de tomilho,
1 pitada de piri-piri
1/2 ramo de salsa, picado
1 ramo de basílico, cortado fino
40 g de manteiga fria ou 100 ml de natas doces

Fogão:

Aquecimento:	Placa de aquecimento
Tempo de cozedura:	25-30 minutos

Microondas:

Potência:	600 watts 5 minutos
	180 watts 5 minutos
Tempo de cozedura:	aprox. 10 minutos

Preparação:

- Descasque as cebolas e pique-as grossas.
- Aqueça o óleo e doure as cebolas ou utilize o microondas durante 2-3 minutos a 600 watts.
- Adicione os tomates com o sumo e misture todas as especiarias.
- Deixe o molho ferver tapado durante 20 minutos ou cozinhe tudo no microondas.
- Deixe o molho de tomate arrefecer (tépido) e bata-o no liquidificador.
- De seguida, volte a colocar o molho na panela e cozinhe-o um pouco.
- Bata agora a manteiga ou as natas.
- Polvilhe com as ervas e rectifique os temperos.

➲ Como acompanhamento para massas de qualquer tipo com queijo ralado.

Patê de atum

Patê de atum

Ingredientes:
1 lata de atum em molho com legumes
3 colheres de sopa de iogurte
1 colher de chá de sumo de limão, acabado de espremer
1 pitada de sal
Pimenta moída
2 ovos cozidos, cortados em cubos

Para servir:
Pão integral em fatias
Manteiga para barrar
1 ovo cozido, cortado em cubos
Cebolinho, cortado

Preparação:
- Misture todos os ingredientes no liquidificador no nível máximo até atingir a consistência pretendida (aprox. 15 segundos) e rectifique os temperos.
- Barre o pão com manteiga e patê de atum e espalhe o ovo e o cebolinho cortados.

Couve roxa estufada com vinho tinto

1 couve roxa, aprox. 1 kg
60 g de banha de porco ou de ganso
1 cebola grande
3 maçãs
2 colheres de sopa de vinagre de Sherry
2 colheres de sopa de sumo de limão
250 ml de vinho tinto
2 colheres de sopa de geleia de groselha
Sal
1 colher de sopa de açúcar
2 folhas de loureiro
1 cravo
1 colher de sopa de farinha
2 colheres de sopa de água

Fogão:

Aquecimento:	Placa de aquecimento
Tempo de cozedura:	50-60 minutos

Preparação:
- Descasque as cebolas, corte-as em quatro e pique-as com a ajuda da picadora com o disco de corte.
- Remova as folhas exteriores e corte a couve em quatro.
- Pique a couve na picadora com o disco de raspagem fina.
- Descasque, descaroce e corte as maçãs em cubos.
- Coloque a banha num tacho e deixe-a derreter.
- Refogue as cebolas picadas até ficarem vidradas e adicione, de seguida, a couve roxa, as maçãs e os restantes ingredientes, excepto a farinha e a água.
- Misture-os e deixe cozinhar.
- De seguida, estufe a couve roxa durante 60 minutos tapada.

- Caso ainda exista demasiado líquido na couve roxa depois disso, misture a farinha e a água e adicione-as à couve roxa para espessar o líquido.
- Rectifique os temperos com sal, açúcar e vinagre.

➲ Ideal como acompanhamento para carne, aves e pratos de veado.

Dica: Também pode cortar a couve no dia anterior à preparação e mariná-la com vinho e vinagre.

Couve roxa estufada com vinho tinto

Rösti de batata

Ingredientes:
4 batatas, grandes bem cozidas
Sal
Pimenta
Noz-moscada, moída
80 g de manteiga ou margarina

Fogão:

Aquecimento:	Placa de aquecimento
Tempo de cozedura total:	15-20 minutos

Preparação:

- Lave e descasque as batatas e corte-as em rodelas com o disco para raspar.
- Coloque a massa de batatas num pano e retire o líquido.
- Polvilhe as especiarias sobre a massa de batatas e misture tudo.
- Adicione agora com uma pequena colher alguma da massa de batatas na gordura quente e pressione-a com a espátula até ficar plana. Frite o rösti de ambos os lados.

➲ Ideal como acompanhamento para carne e pratos de veado.

Panqueca tradicional

Ingredientes:
2 -3 ovos
375 ml de leite
1 pitada de sal
250 g de farinha
Gordura para fritar

Preparação:

- Bata os ovos, o leite e o sal com as varas para misturar.
- Peneire a farinha e adicione-a. Misture tudo com as varas para misturar, até que se crie uma massa uniforme.
- Deixe a massa levedar durante aprox. 20 minutos.
- Aqueça a gordura e adicione a massa com uma pequena colher. (Sempre até que o fundo da frigideira esteja coberto por uma fina camada.)
- Doure a panqueca de ambos os lados e sirva-a quente.

Panqueca tradicional

Biscoitos de avelã

Ingredientes:
300 g de avelãs
90 g de açúcar de cana
2 claras de ovo
2 colheres de chá de mel
Aprox. 75 g de doce de ameixa ou de acerola
50 g de chocolate semi-amargo e de leite

Fogão:

Altura:	2
Aquecimento:	E: Convexão 200° (pré-aquecido 5 minutos) G: Nível 1-2
Tempo de cozedura:	6-8 minutos

Preparação:

- Rale as avelãs com o disco para ralar na picadora no nível médio, reservando quatro colheres de sopa.
- Bata as restantes avelãs, o açúcar, as claras de ovo e o mel com as varas para misturar até obter uma massa sólida.
- Polvilhe a superfície de trabalho com as restantes avelãs e espalhe a massa com meio centímetro de espessura.
- Corte agora os biscoitos e coloque-os sobre a chapa preparada com o papel vegetal.
- Junte os biscoitos frios em pares com o doce de acerola ou de ameixa e cubra-os metade com chocolate de leite e metade com chocolate semi-amargo.
- Para isso, derreta ambos os tipos separadamente. Mergulhe os biscoitos até à metade e deixe-os secar sobre grelhas de cozinha.

Massa para biscoitos

Ingredientes:
3 ovos
3-4 colheres de sopa de água, quente
150 g de açúcar
1 saqueta de açúcar baunilhado
100 g de farinha, tipo 405
100 g de farinha maizena
2-3 colheres de chá rasas de fermento em pó

Fogão:

Altura:	2
Aquecimento:	E: Resistência superior e inferior 175-200° G: Nível 2-3 (pré-aquecido 5 minutos)
Tempo de cozedura:	20-30 minutos

Preparação:

- Estenda papel vegetal sobre o fundo de uma forma (diâmetro: 28 cm).
- Não unte o rebordo, visto que caso contrário a superfície não ficará uniforme.
- Bata os ovos inteiros na taça misturadora e adicione água quente.
- Bata tudo durante aprox. 1 minuto no nível máximo com as varas para bater até fazer espuma.
- Misture o açúcar e o açúcar baunilhado e bata tudo durante 2 minutos no nível máximo.
- Misture a farinha, a farinha maizena e o fermento em pó e peneire metade sobre os ovos e misture tudo no nível 1.
- Misture a restante farinha do mesmo modo e deite a massa na forma preparada.
- Cozinhe de imediato.

Massa quebrada

Ingredientes:
250 g de farinha de trigo
1/2 colher de chá rasas de fermento em pó
100-125 g de açúcar
1 saqueta de açúcar baunilhado
1 pitada de sal
1 ovo
125 g de manteiga

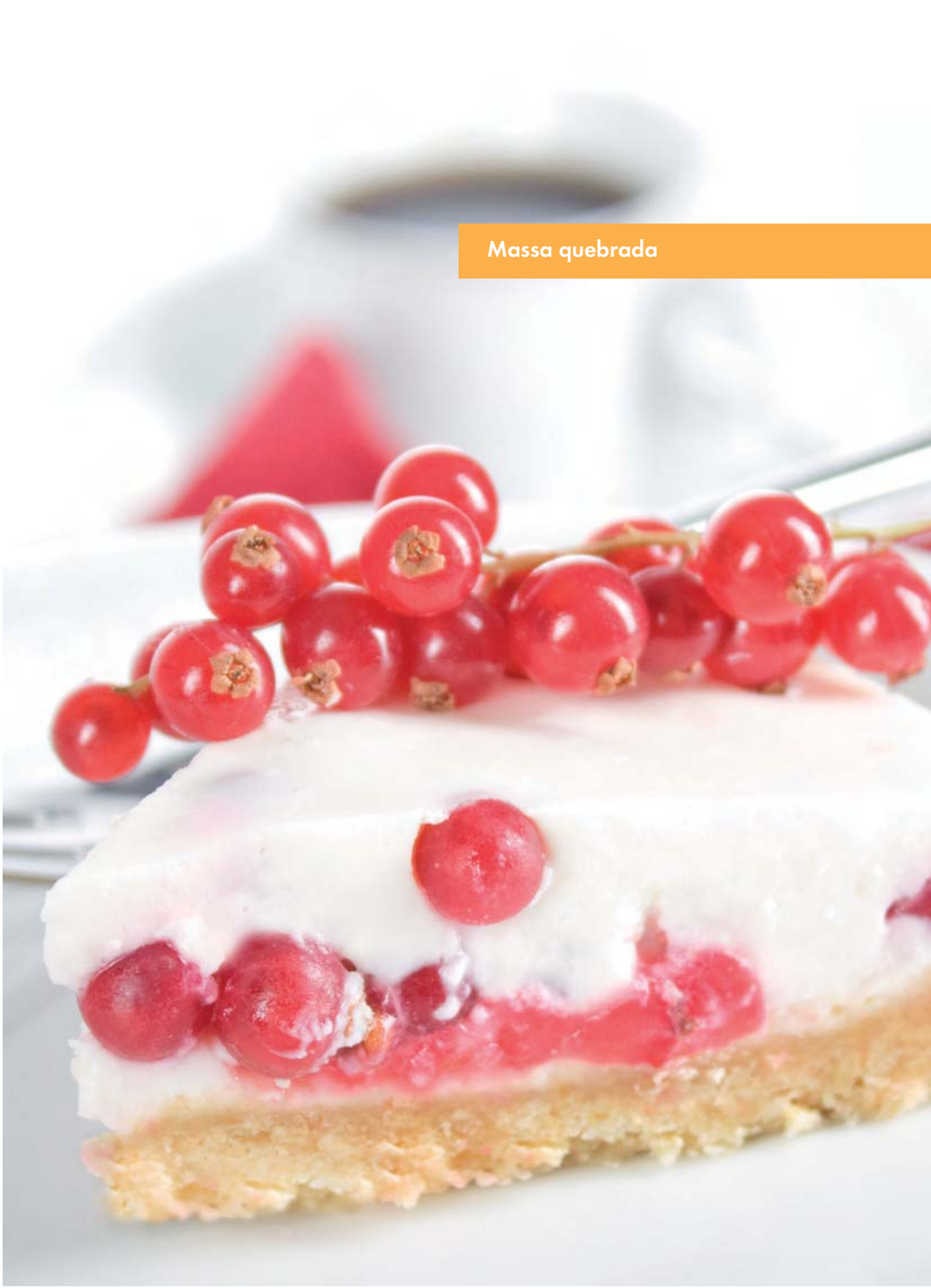
Fogão:

Altura:	3
Aquecimento:	E: Resistência superior e inferior 200-225° (pré-aquecido 5 minutos)
	G: Nível 3-4
Tempo de cozedura:	15-20 minutos

Preparação:

- Misture a farinha e o fermento em pó na taça misturadora e adicione de seguida todos os restantes ingredientes.
- Bata tudo com as varas para amassar em primeiro lugar no nível 1 durante aprox. 1 minuto e, de seguida, durante aprox. 3 minutos no nível 2-3.
- Não bata a massa demasiado tempo, caso contrário esta poderia ficar demasiado fina.
- Reserve a massa no frigorífico durante 1/2 horas e molde-a, de seguida, com a forma de um fundo de tarte ou pequeno bolo.
- Para um fundo de tarte, estenda 2/3 da massa e coloque-a numa tarteira untada.
- Enrole a restante massa num rolo.
- Coloque este rolo como rebordo sobre a massa e pressione-o com dois dedos contra o rebordo, de modo a criar um rebordo com aprox. 3 cm de altura.
- Perfure repetidamente o fundo da tarte com um garfo e coloque-a no forno.

Massa quebrada



Massa para bolos

Ingredientes:
250 g de manteiga ou margarina amolecida
250 g de açúcar
1 saqueta de açúcar baunilhado
1 pitada de sal
4 ovos
500 g de farinha de trigo
1 saqueta de fermento em pó
Aprox. 125 ml de leite

Fogão:

Altura:	2
Aquecimento:	E: Resistência superior e inferior 175-200° G: Nível 2-3
Tempo de cozedura:	50-60 minutos

Preparação:

- Deite todos os ingredientes na taça misturadora e bata tudo com as varas para misturar durante 1/2 minutos no nível 1 e, de seguida, durante 30 segundos no nível 2 e, por fim, durante aprox. 5 minutos no nível 4.
- Unte a forma ou estenda o papel vegetal.
- Encha a forma e cozinhe a massa.
- Antes de retirar o bolo do forno, deverá testar se está cozido: para isso, perfure o centro do bolo com um espeto de madeira pontiagudo. Caso não fique massa suspensa, o bolo está pronto.
- Coloque o bolo sobre uma grelha de cozinha e deixe-o arrefecer.

Bolo mármore

Ingredientes:
125 g de manteiga ou margarina amolecida
125 g de açúcar
3 ovos
1/2 saqueta de açúcar baunilhado
1 pitada de sal
250 g de farinha de trigo
1/2 saqueta de fermento em pó
75 ml de leite
20 g de cacau de culinária
50 g de chocolate semi-amargo
Gordura para untar a forma

Fogão	
Altura:	1
Aquecimento:	E: Convexão 155-175°
	G: Nível 2
Tempo de cozedura:	55-65 minutos

Preparação:

- Deite todos os ingredientes, excepto o chocolate e o cacau na taça misturadora e misture tudo com as varas para misturar durante 1/2 minutos no nível 1, de seguida, durante 30 segundos no nível 2 e, por fim, durante aprox. 5 minutos no nível 4.
- Parta o chocolate em pedaços grandes e rale-o com o disco para ralar grosso na picadora.
- Unte uma forma redonda (diâmetro: 20-22 cm) ou uma forma rectangular (30 cm de comprimento).
- Encha a forma com metade da massa e misture então o cacau e o chocolate ralado na restante massa.
- Adicione agora a massa escura na massa clara e misture a massa com um garfo formando espirais.

Dica: Caso o pretenda, pode cobrir o bolo ainda com 100 g de chocolate semi-amargo e de seguida decorá-lo com natas e biscoitos de chocolate.

Bolo mármore

Massa levedada

Ingredientes:
500 g de farinha de trigo
25 g de fermento de padeiro fresco ou 1 pacote de fermento em pó
aprox. 1/4 l de leite morno
80 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
80 g de açúcar
1 ovo

Preparação:

- Adicione a farinha, a levedura seca ou o fermento esfarelado e todos os outros ingredientes (não directamente sobre o fermento) na taça misturadora.
- Misture tudo lentamente com as varas para amassar no nível 1, de seguida, durante 3-4 minutos no nível 2.
- Tape a taça com um pano da loiça, coloque-a num local quente e deixe a massa levedar até que tenha aumentado visivelmente.
- Bata a massa novamente.
- Depois disto, a massa está pronta e poderá continuar a processá-la.

Stollen de sementes de papoila

Ingredientes:
Para a massa:
100 g de farinha de trigo
200 g de farinha de trigo
100 g de avelãs, moídas
1 cubo de fermento (40 g) ou 1 pacote de levedura seca
Cerca de 125 ml de leite
1 pitada de sal
75 g de açúcar
1 ovo
150 g de manteiga amolecida
1 saqueta de aroma de limão
1 saqueta de aroma de rum
100 g de laranja seca, em cubos
50 g de limão seco, em cubos

Para o recheio:
1 saqueta (200 g) de preparado de sementes de papoila

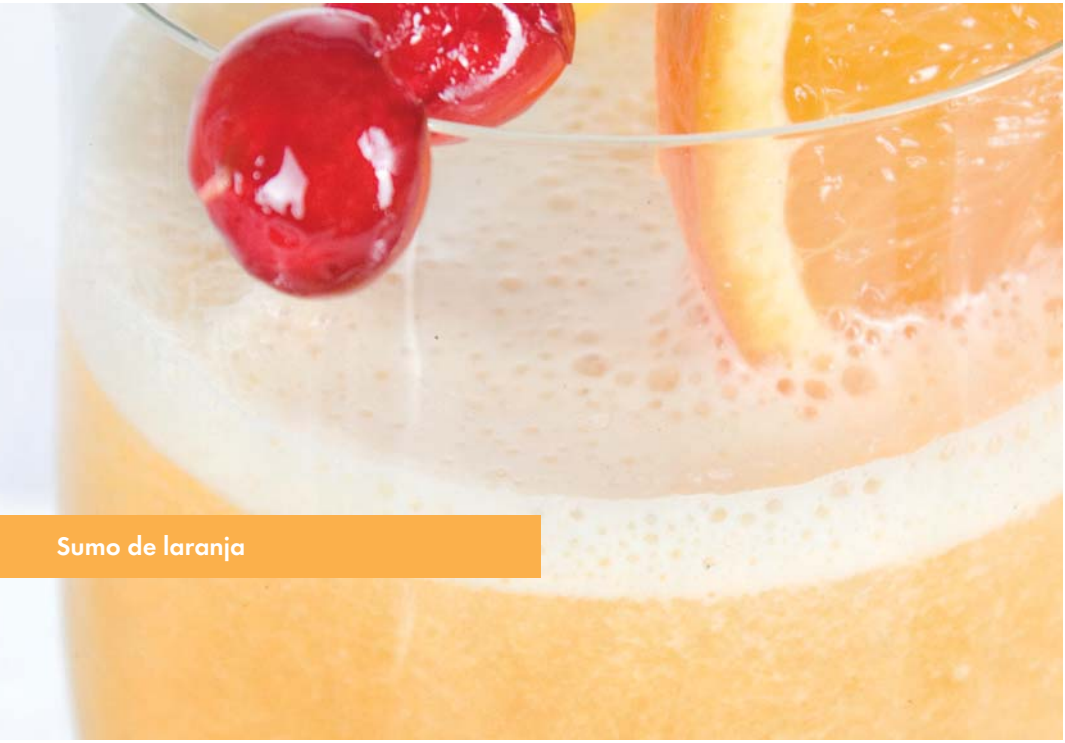
Para a cobertura:
100 g de manteiga para barrar
Açúcar em pó para polvilhar

Fogão:

Altura:	1
Aquecimento:	E: Resistência superior e inferior 180-200° (pré-aquecido 5 minutos) G: Nível 2-3
Tempo de cozedura:	40-50 minutos

Preparação:
- Crie uma massa levedada com os ingredientes indicados, excepto a laranja e o limão secos (ver "Massa levedada").
- Misture a laranja e o limão secos no final.
- Estenda a massa (aprox. 20 x 25 cm) e barre a massa de sementes de papoila sobre a mesma.
- De seguida, bata a massa até formar um Stollen.
- Unte a forma e coloque o Stollen dentro da mesma.
- Barre o Stollen ainda quente com manteiga e polvilhe-o com o açúcar em pó.

Sumo de laranja



Sumo de laranja

Ingredientes:
500 ml de sumo de laranja
2-4 colheres de sopa de sumo de limão
300 g de alperce enlatado
15-20 cubos de gelo, picados
4 colheres de chá de açúcar ou mel

Preparação:

- Adicione o sumo, os alperces e os cubos de gelo no liquidificador e misture tudo durante aprox. 20 segundos no nível máximo.
- Adoce ainda com açúcar ou mel e sirva o sumo gelado.

Dica:
O sumo de alperce pode ser congelado e ser utilizado posteriormente como cubo de gelo.

Bom apetite!
Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Complemente estas sugestões de receitas com a sua experiência pessoal. Esperamos que obtenha bons resultados e desejamos-lhe bom apetite.

RECIPE BOOK PAGE

Tasty recipes for your Food Processor 74

Potato soup with vegetables 74
Danish Remoulade 76
Carrot soup 78
Soufflé with Crabmeat 78
Salad plate 80
Filled Chickenbreast with Curry Sauce 81
Tomato sauce 82
Tuna spread 84
Red wine-Red cabbage 84
Potato rosti 86
Traditional Pancake 87
Hazelnut biscuits 88
Sponge pastry 89
Shortcrust pastry 90
Batter 92
Marble cake 93
Yeast dough 94
Poppy seed cake 95
Orange drink 96

Use only cookware suitable for microwaves when you want to cook food in the microwave oven. Pay heed to the instructions in the operating manual for your microwave oven.

Potato soup with vegetables

Ingredients:
125 g Carrots
50 g Celeriac
250 g Potatoes
1000 ml Meat broth (Instant)
1 Onion
20 g Butter
1 Beaker Créme fraîche or Cream
1/2 tbsp scharp Mustard
Salt
Pepper
1 stick Leek
1 tbsp chopped Herbs (in season)

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	10 Minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt
Cooking time:	5 - 7 minutes

Preparation:

- Wash, peel and dice the carrots, celeriac and potatoes.
- Clean and then cut the leek into thin strips with the shredder disc in the food processor.
- Pour 1/3 of the meat broth into the mixer and then start the mixer at the highest level with the lid closed.
- Now add the shredded vegetables through the lid opening in the mixer. Puree it until the desired consistency is reached.
- Pour the remaining meat broth into a large pot and then add the finely pureed vegetables.
- Let the whole cook for 10 minutes covered. (Alternatively, you can also cook the closed vegetable broth for 5 - 7 minutes at 600 watts in the microwave.)
- Meanwhile, saute the onions in butter until they are golden brown and then add them into the soup.
- Now, flavour it to your taste with cream fraiche, mustard, salt and pepper.

Blend in the chopped herbs before serving. Now fill the soup into pre-warmed plates and sprinkle it with the leek strips.

Potato soup with vegetables

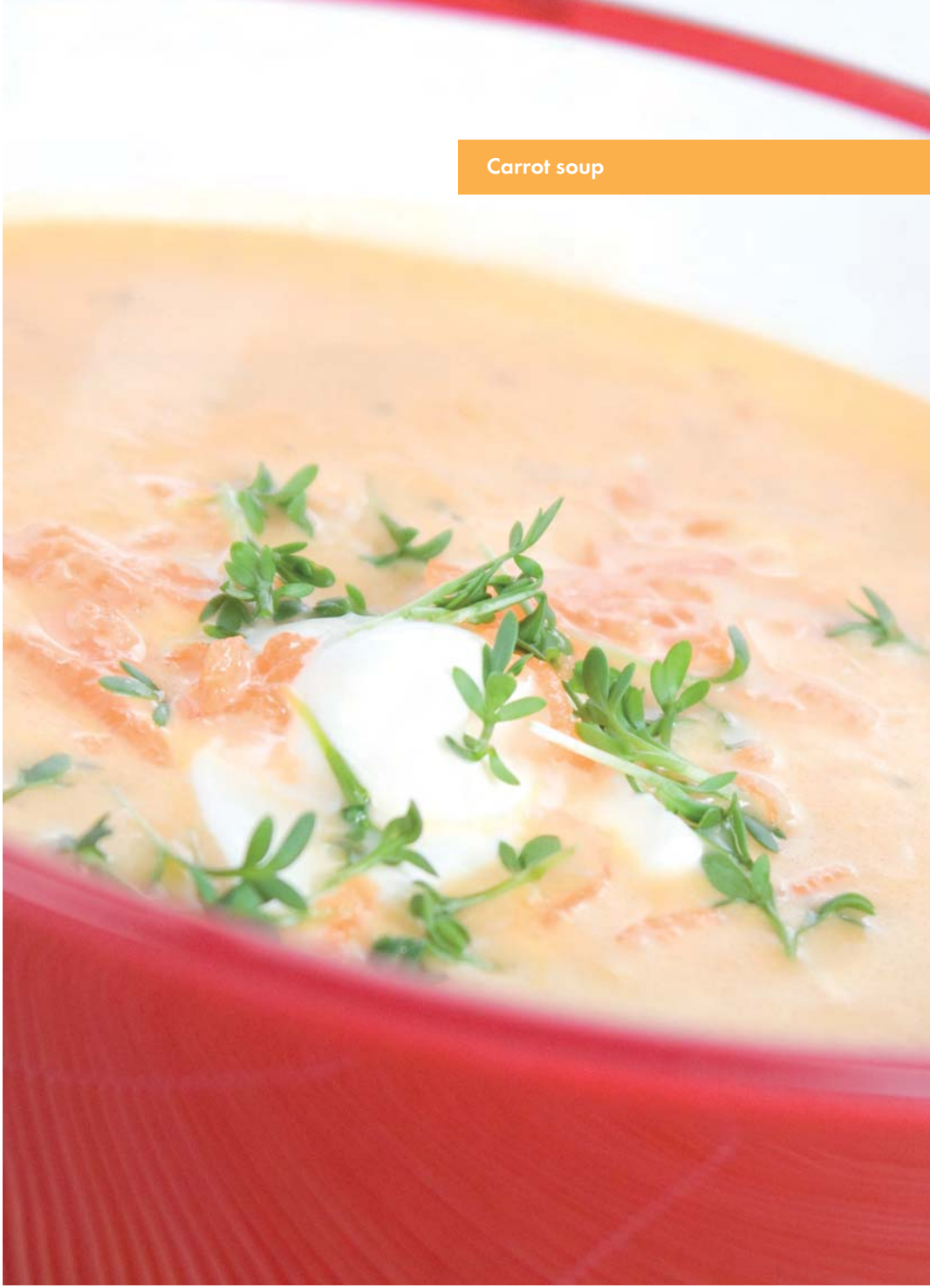
Danish Remoulade

Ingredients:
4 tbsp Mayonnaise
1 tbsp Capers in brine
1 tsp Sweet Mustard
1 Shallot
2 tbsp Chives
1/2 sweet Gherkin
1/2 tsp Curry
1 pinch Ginger
1 tbsp Apricot jam
1 tbsp Yoghurt
1/2 Anchovy fillets
(or 3 cm Anchovy paste)
Lemon juice

Preparation:
- Place all ingredients in the mixer and stir them at level 2 until they are well blended.

Danish Remoulade

Carrot soup



Carrot soup

Ingredients:
500 g Carrots
250 ml Water
500 ml Meat stock (glass)
125 ml Cream
125 ml White wine
Salt
Pepper
50 g cold Butter
Fresh Chervil

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	Carrots approx. 20 minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt
Cooking time:	Carrots approx. 10 minutes

Preparation:
- Wash and peel the carrots.
- Cut them small enough to fit into the mixer.
- Put the 250 ml of water into a saucepan and cook the carrots in it for 20 minutes.
- Then puree all of it in a mixer until no large pieces are left over. Afterwards, put the pureed carrots back into the pot.
- Now add in the meat stock, cream and white wine.
- Heat the soup up and flavour it to taste.
- Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

Soufflé with Crabmeat

Ingredients:
40 g Butter
20 g Flour
250 ml Milk
1 pinch Sugar
150 g Gouda cheese
200 g Crabmeat
4 Egg yolks
4 Egg whites
Butter for the mould

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Top and bottom heat at 200° (preheated) G: Mark 3
Baking time:	25 - 30 minutes

Microwave:

Power level:	360 Watt
Baking time:	10 - 15 minutes

Preparation:
- Heat the butter and flour and then add the milk and sugar by stirring.
- Bring the whole to the boil.
- Shred the cheese in the food processor with the grating disc and then stir it into the sauce.
- Now fold in the crab meat.
- Whisk the egg yolks and fold them in.
- Beat the egg whites until stiff and fold them in.
- Grease a baking mould or several small serving moulds and fill them with the mixture.
- Bake the soufflés immediately and serve them straight away.

Soufflé with Crabmeat

Salad plate

Ingredients:
1 fresh Cucumber
1/4 head White cabbage
2 Paprikas
1 Onion

For the marinade:
3 - 4 tsp Wine vinegar
2 tbsp Cooking oil
Salt
Sugar
Freshly ground pepper
1 tbsp chopped herbs

Preparation time: 15 minutes

Preparation:

- Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces such that they fit into the filler tube of the food processor.
- Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at the highest level using the cutting disk.
- Stir the ingredients for the marinade in a mixer.
- Combine the vegetables with the marinade and flavour to taste.

Filled Chickenbreast with Curry Sauce

Ingredients:
4 chicken breasts, each approx. 150 g
Salt
Freshly ground pepper
For the filling:
150 g minced pork (raw)
1 Onion, diced
China Spices
1 pinch of Ginger powder
for the Sauce:
250 ml White wine
2 - 4 tbsp Cream
Sal, 1 tbsp Curry powder
Possibly some gravy thickener

Stove:

Heating:	Hotplate
Total cooking time:	25 - 30 minutes

Preparation:

- Salt and pepper the chicken breasts and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- Process all of the ingredients for the filling into a paste, using the dough hook in the mixing bowl, and flavour to taste.
- Now fill the chicken breasts with the filling and sew them to. (Alternatively, you can also use wooden pins.)
- Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- Remove the chicken breasts from the pan and place them where they can stay warm.
- Flavour the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with gravy thickener.

Now serve the chicken breasts with the sauce on, for example, rice.

Tomato sauce

Ingredients:
5 tbsp Cooking oil
1 large Onion
1 large tin (800 g) peeled tomatoes
Salt, Pepper, 1 pinch Sugar Pr, 1 pinch Thyme,
1 Pinch Chili powder
1/2 bunch Parsley, chopped
1 bunch Basil, finely chopped
40 g cold Butter or 100 ml sweet Cream

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	25 - 30 minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt for 5 minutes
	180 Watt for 5 minutes
Cooking time:	approx. 10 minutes

Preparation:

- Peel the onions and roughly dice them.
- Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
- Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
- Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
- Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then puree it in a mixer.
- Then pour the sauce back into a pot and cook it until it has reduced a little.
- Now stir in the butter or cream.
- Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.

➲ As a side dish with noodles and all kinds of grated cheese.

Tomato sauce

Tuna spread

Tuna spread

Ingredients:
1 can of Tuna in sauce with vegetables
3 tbsp Yoghurt
1 tsp Lemon juice, freshly pressed
1 Pinch Salt
Freshly ground pepper
2 hard-boiled Eggs, diced

To serve:
Whole wheat bread in slices
Butter for smearing
1 hard boiled Egg, diced
Chives, sliced

Preparation:
- Blend all ingredients in the mixer at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then flavour to taste.
- Spread the bread with butter and tuna cream and sprinkle the whole with chopped egg and chives.

Red wine-Red cabbage

Ingredients:
1 Red cabbage, approx. 1 kg
60 g pork or goose fat
1 large Onion
3 Apples
2 tbsp Sherry vinegar
2 tbsp. Lemon juice
250 ml Red wine
2 tbsp Red currant jelly
Salt
1 tbsp. Sugar
2 Bay leaves
1 Clove
1 Tbsp Flour
2 Tbsp Water

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	50 - 60 minutes

Preparation:
- Peel the onions, cut them into quarters and then chop them using the cutting disc in the food processor.
- Remove the outer leaves and quarter the red cabbage.
- Chop the red cabbage in the food processor with the fine shredder disc.
- Peel, core and dice the apples.
- Put the fat into a pot and let it melt.
- Saute the chopped onion in it until it is glassy and then add the red cabbage, apples and all other ingredients except the flour and water.
- Stir it and bring it to the boil.
- Then let the red cabbage simmer covered for 60 minutes.

- Should there still be too much fluid in the cabbage afterwards, mix the flour with the water and then add it to the red cabbage to bind the liquid.
- Flavour to taste with salt, sugar and vinegar.

➲ Suitable as an accompaniment to meat, poultry and game.

Tip: You can also prepare the cabbage a day before cooking and marinate it in wine and vinegar.

Red wine-Red cabbage

Potato rosti

Ingredients:
4 potatoes, large, floury cooking
Salt
Pepper
Nutmeg, ground
80 g Butter or Margarine

Stove:

Heating:	Hotplate
Total roasting time:	15 - 20 minutes

Preparation:

- Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredder disc.
- Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
- Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
- Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula. Now fry the rostis on both sides until they are crispy.

➲ Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

Traditional Pancake

Ingredients:
2 - 3 Eggs
375 ml Milk
1 Pinch Salt
250 g Flour
Fat for frying

Preparation:

- Mix the eggs, milk and salt with the beaters.
- Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with a whisk until you have a smooth batter.
- Allow the batter to swell for 20 minutes.
- Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Traditional Pancake

Hazelnut biscuits

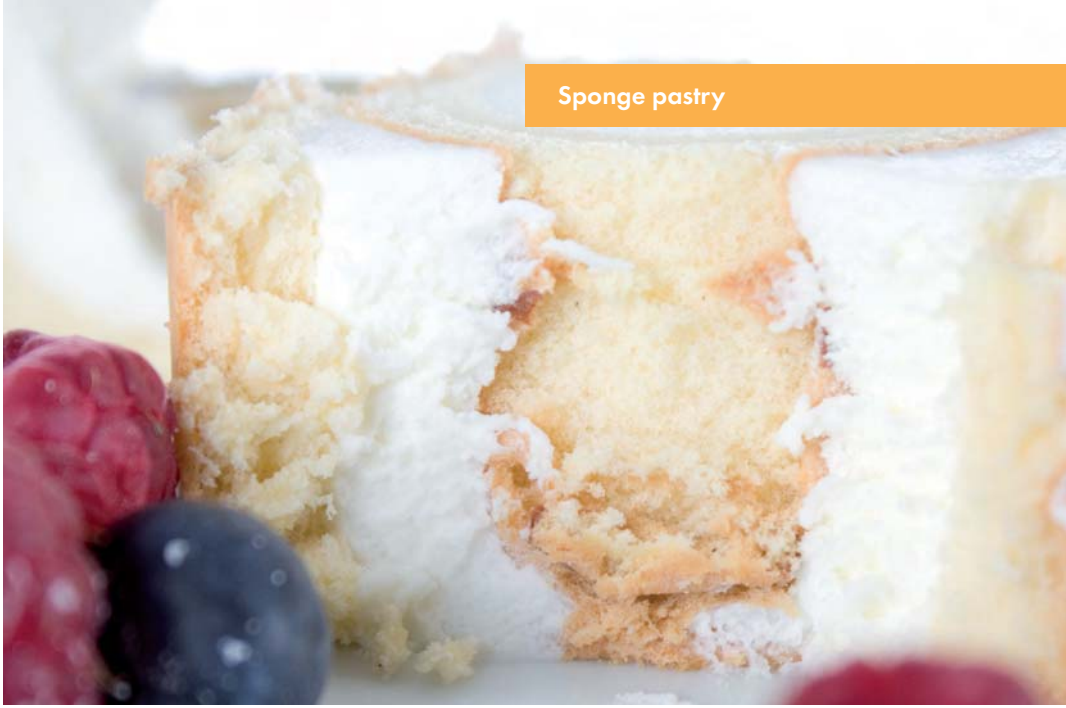
Ingredients:
300 g Hazelnuts
90 g Cane sugar
2 Egg whites
2 2 tsp Honey
Approx. 75 g of Plum or Rose hip jam
50 g each of Semisweet and Milk chocolate Couverture

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Circulation 200° (preheated for 5 minutes) G: Mark 1-2
Baking time:	6-8 minutes

Preparation:

- Grind the nuts medium fine with the grating disk in the food processor and set four tablespoons of it aside.
- Process the remaining nuts, sugar, egg white and honey with a whisk to a firm pastry.
- Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the pastry out to about a quarter inch thick.
- Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- Melt for both types separately.
  Dip the biscuits up to half way in and let them dry on a kitchen grid.



Sponge pastry

Ingredients:
3 Eggs
3 - 4 tbsp Water, hot
150 g Sugar
1 pkt of Vanilla sugar
100 g Flour of type 405
100 g Corn starch
2-3 levelled tsp of Baking powder

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Upper and lower heat 175 - 200° G: Mark 2 - 3 (preheat for 5 minutes)
Baking time:	20 - 30 minutes

Preparation:

- Line the bottom of a springform pan (diameter: 28 cm) with baking paper.
- Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned..
- Whisk the whole eggs in the mixing bowl and add the hot water.
- Then beat the mixture at the highest level with the whisk for about 1 minute until fluffy.
- Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- Mix the flour, cornstarch and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at Level 1.
- Then stir in the remaining flour in the same way and fill the pastry into the prepared springform.
- Bake it at once.

Shortcrust pastry

Ingredients:
250 g Wheat flour
1/2 levelled tsp of Baking powder
100 - 125 g Sugar
1 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
1 Egg
125 g Butter

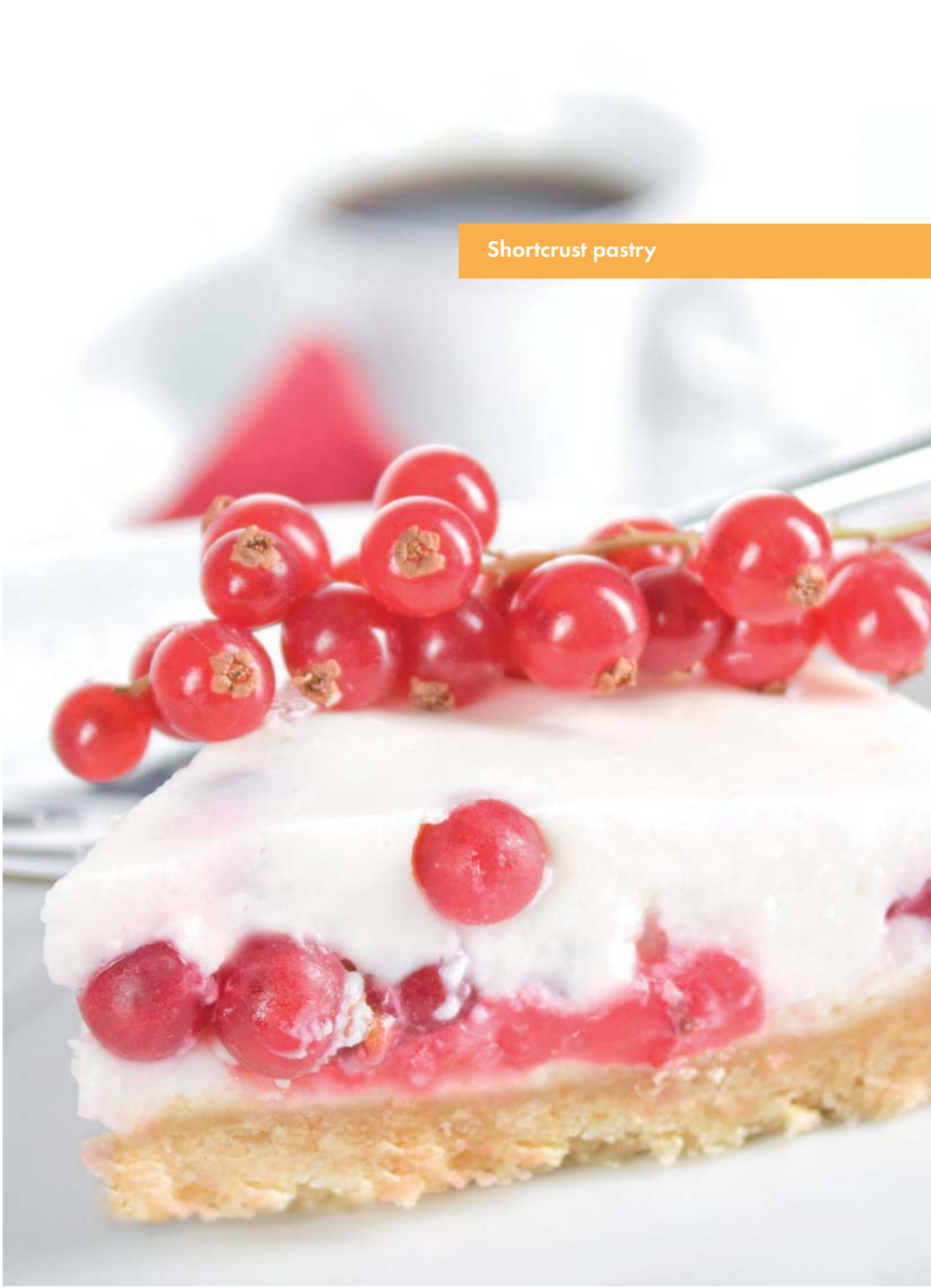
Oven:

Shelf height:	3
Heating:	E: Upper and lower heat 200 - 225° (preheat for 5 minutes) G: Mark 3 - 4
Baking time:	15 - 20 minutes

Preparation:

- Mix the flour and baking powder in the mixing bowl and then add all of the other ingredients.
- Knead everything with the kneading hook first for about 1 minute at level 1, then for about 3 minutes at level 2 - 3.
- Do not knead the pastry for too long, the pastry could otherwise be too soft.
- Let the pastry rest in the refrigerator for half an hour and then process it into a pie crust or small pastries.
- For a pie shell, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased springform.
- Roll the remaining pastry into a roll.
- Place this roll as a boundary on the pastry and press it with two fingers on the edge so that an about 3 cm edge is created.
- Pierce the pie crust several times with a fork and then place it in the oven.

Shortcrust pastry



Batter

Ingredients:
250 g soft Butter or Margarine
250 g Sugar
1 pkt of Vanilla sugar
1 Pinch Salt
4 Eggs
500 g Wheat flour
1 pkt Baking powder
Approx. 125 ml Milk

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Upper and lower heat 175 - 200° G: Mark 2 - 3
Baking time:	50 - 60 minutes

Preparation:

- Put all ingredients into the mixing bowl and stir everything with a whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- Grease a baking mould or line it with baking paper.
- Fill the baking mould and bake the pastry.
- Before you take the cake from the oven, you should make a readiness test: Insert a pointed wooden stick into the middle of the cake. If no pastry is sticking to it, the cake is baked.
- Then tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

Marble cake

Ingredients:
125 g soft Butter or Margarine
125 g Sugar
3 eggs
1/2 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
250 g Wheat flour
1/2 pkt Baking powder
75 ml Milk
20 g Baking cocoa
50 g Plain chocolate couverture
Butter for the mould

Oven:

Shelf height:	1
Heating:	E: Circulation 155 - 175° G: Mark 2
Baking time:	55 - 65 minutes

Preparation:

- Put all ingredients except the chocolate and baking cocoa into the mixing bowl and mix everything with the whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes on level 4.
- Break the chocolate into chunks and grind it with the coarse grating disc in food processor.
- Grease a Bundt cake-shape (diameter: 20 - 22cm) or a loaf pan (30cm long).
- Fill half of the pastry into the mould and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- Now place the dark pastry on the light pastry and fold the pastry in with a fork in a spiral form.

Tip: If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semi-sweet chocolate and then decorate it with cream dabs and chocolate biscuits.

Marble cake

Yeast dough

Ingredients:
500 g Wheat flour
25 g Fresh yeast or 1 pack Dry yeast
approx. 1/4 liter lukewarm Milk
80 g Butter or Margarine (room temperature)
80 g Sugar
1 egg

Preparation:

- Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl.
- Slowly mix everything, starting with the dough hook at level 1, then for 3 - 4 minutes on level 2.
- Cover the bowl with a dish towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased its size.
- Then knead the dough through once again.
- After that, the dough is finished and you can process it further.

Poppy seed cake

Ingredients:
For the dough:
100 g Buckwheat flour
200 g Wheat flour
100 g Hazelnuts, ground
1 cube of Yeast (40 g) or 1 pack Dry yeast
Approx. 125 ml Milk
1 pinch Salt
75 g Sugar
1 Egg
150 g Soft butter
1 btl. Citro-bake
1 btl. Rum-bake
100 g Orange peel, diced
50 g Lemon peel, diced

For the filling:
1 btl. (200 g) Poppy-bake

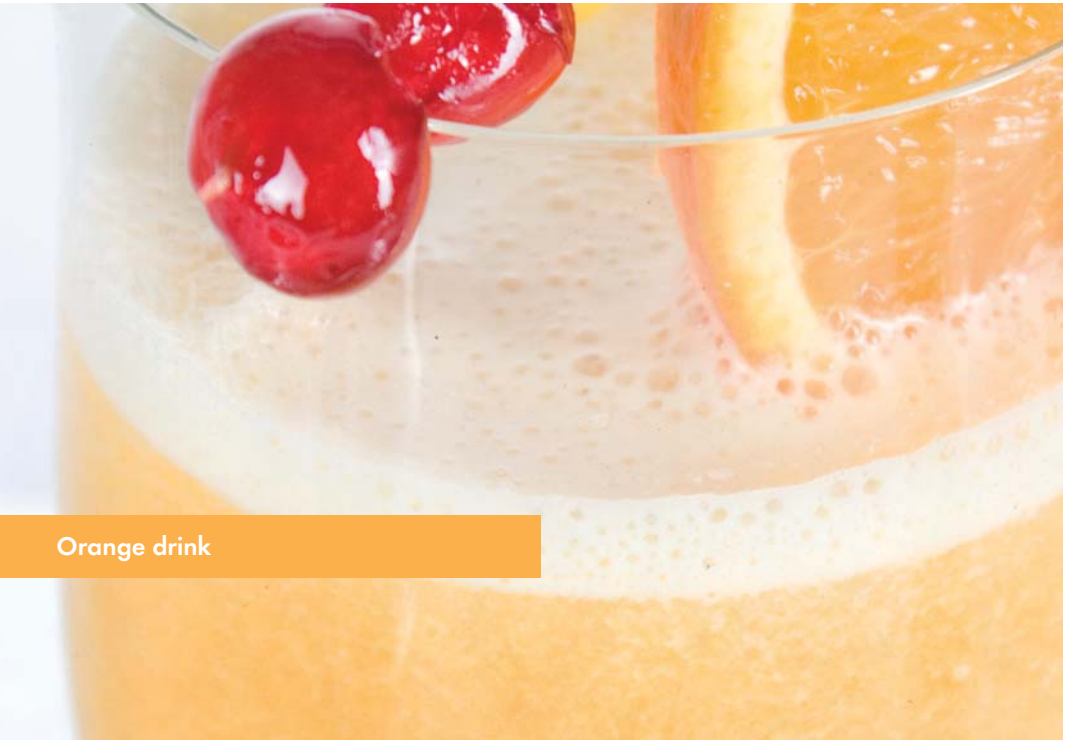
For the coating:
100 g Butter for spreading
Powder sugar for dusting.

Oven:

Shelf height:	1
Heating:	E: Upper and lower heat 180 - 200° (preheat for 5 minutes) G: Mark 2 - 3
Baking time:	40 - 50 minutes

Preparation:
- Make from the specified ingredients, except the orange peel and lemon peel, a yeast dough (see "Yeast Dough").
- Knead the orange and lemon peel in at the end.
- Roll the dough out (about 20 x 25 cm) and spread the poppy mix on to it.
- Then fold and beat the dough together into a stollen shape.
- Grease a stollen mould and place the stollen inside for baking.
- Spread the remaining butter onto the still hot stollen and sprinkle it with the powdered sugar.

Orange drink



Ingredients:
500 ml Orange juice
2-4 tbsp. Lemon juice
300 g tinned Apricots
15-20 Ice cubes, crushed
4 tsp Sugar or Honey

Preparation:

- Put the juice, the apricots and the ice cubes in the mixer and mix everything for about 20 seconds at the highest level.
- Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

Tip:
The apricot juice can be frozen in ice cube trays and used later as ice cubes.

Enjoy your meal!
These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

REZEPTHEFT SEITE

Leckere Rezepte für Ihre Küchenmaschine 98

Kartoffelsuppe mit Gemüse....98
Dänische Remoulade....100
Möhrensuppe....102
Soufflé mit Krabben....102
Salatplatte....104
Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce....105
Tomatensauce....106
Thunfisch-Aufstrich....108
Rotwein-Rotkohl....108
Kartoffelröstis....110
Traditionelle Pfannkuchen....111
Haselnuss-Kekse....112
Biskuitteig....113
Mürbeteig....114
Rührteig....116
Marmorkuchen....117
Hefeteig....118
Mohnstollen....119
Orangen-Getränk....120

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignetes Geschirr, wenn Sie die Speisen in der Mikrowelle zubereiten wollen. Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

Zutaten:
125 g Möhren
50 g Sellerie
250 g Kartoffeln
1000 ml Fleischbrühe (Instant)
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Becher Créme fraîche oder Sahne
1/2 EL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
1 Stange Lauch
1 EL gehackte Kräuter (nach Saison)

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	10 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	5-7 Minuten

Zubereitung:

- Waschen, schälen und würfeln Sie die Möhren, Sellerie und Kartoffeln.
- Putzen und schneiden Sie die Lauchstange anschließend im Durchlaufschnitzler mit der Raspelscheibe in feine Streifen.
- Gießen Sie 1/3 der Fleischbrühe in den Mixer und starten Sie den Mixer mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe.
- Geben Sie nun das zerkleinerte Gemüse durch die Deckelöffnung in den Mixer. Pürieren Sie es solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Gießen Sie die restliche Fleischbrühe in einen großen Topf und geben Sie anschließend das fein pürierte Gemüse dazu.
- Lassen Sie das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt aufkochen. (Alternativ können Sie die Gemüsebrühe auch bei 600 Watt 5-7 Minuten in der Mikrowelle geschlossen garen lassen.)
- Braten Sie währenddessen die Zwiebeln in Butter bis sie goldbraun sind und geben Sie sie anschließend in die Suppe.
- Schmecken Sie nun nach Ihrem Geschmack mit Créme fraîche, Senf, Salz und Pfeffer ab.

Rühren Sie vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unter. Füllen Sie die Suppe nun in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den Lauchstreifen.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

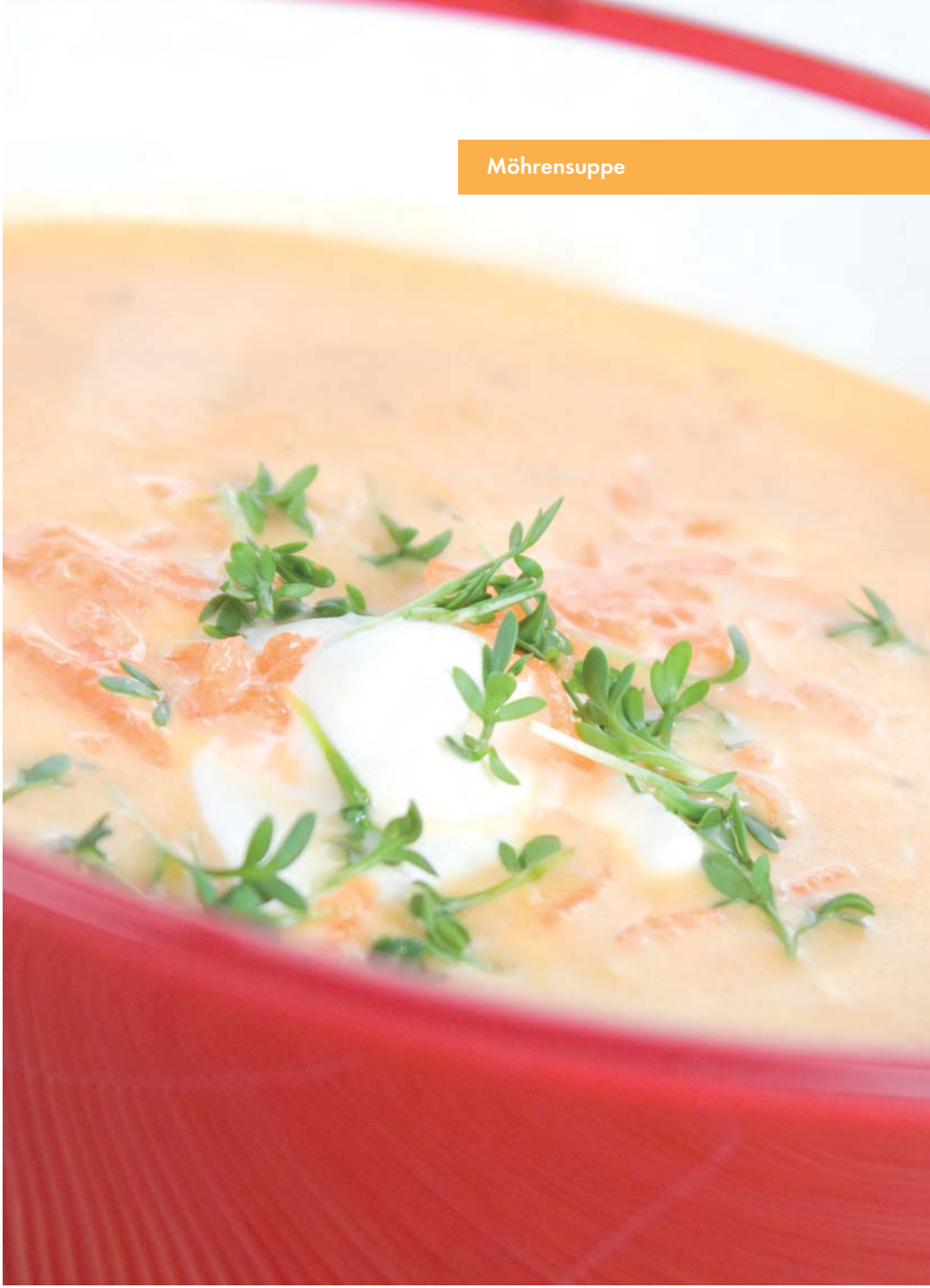
Dänische Remoulade

Zutaten:
4 EL Mayonnaise
1 EL Kapern in Lake
1 TL süßen Senf
1 Schalotte
2 EL Schnittlauch
1/2 süße Gurke
1/2 TL Curry
1 Prise Ingwer
1 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Joghurt
1/2 Sardellenfilet
(oder 3 cm Sardellenpaste)
Zitronensaft

Zubereitung:
- Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verrühren Sie sie solange auf Stufe 2, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.

Dänische Remoulade

Möhrensuppe



Möhrensuppe

Zutaten:
500 g Karotten
250 ml Wasser
500 ml Fleischfond (Glas)
125 ml Sahne
125 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
50 g kalte Butter
Frischer Kerbel

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	Möhren ca. 20 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	Möhren ca. 10 Minuten

Zubereitung:
- Waschen und schälen Sie die Möhren.
- Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer passen.
- Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin.
- Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind. Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.

Soufflé mit Krabben

Zutaten:
40 g Butter
20 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Zucker
150 g Gouda-Käse
200 g Krabbenfleisch
4 Eigelb
4 Eiweiß
Butter für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200° (vorgeheizt) G: Stufe 3
Backzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	360 Watt
Backzeit:	10-15 Minuten

Zubereitung:
- Erhitzen Sie die Butter und das Mehl und geben Sie anschließend unter Rühren Milch und Zucker dazu.
- Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen.
- Zerkleinern Sie den Käse im Durchlaufschnitzler mit der Reibscheibe und rühren Sie ihn unter die Sauce.
- Heben Sie nun das Krabbenfleisch unter.
- Verquirlen Sie das Eigelb und heben Sie es unter.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter.
- Fetten Sie nun eine Auflaufform oder kleine Portionsförmchen und befüllen Sie diese mit der Masse.
- Backen Sie die Soufflés sofort und servieren Sie sie gleich.

Soufflé mit Krabben

Salatplatte

Zutaten:
1 frische Gurke
1/4 Kopf Weißkohl
2 Paprikaschoten
1 Zwiebel

Für die Marinade:
3-4 EL Weinessig
2 EL Speiseöl
Salz
Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 EL gehackte Kräuter

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllstutzen des Durchlaufschnitzlers passen.
- Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf höchster Stufe im Durchlaufschnitzler mit der feinen Schneidescheibe.
- Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Zutaten:
4 Hähnchenbrüste zu je 150 g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Für die Füllung:
150 g Schweinehack (Mett)
1 Zwiebel, gewürfelt
Chinagewürz
1 Msp. Ingwerpulver
Für die Sauce:
250 ml Weißwein
2-4 EL Sahne
Salz, 1 TL Curry
Evtl. etwas Saucenbinder

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit gesamt:	25-30 Minuten

Zubereitung:

- Salzen und Pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knethaken zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließen die Hähnchenbrüste 10-15 Minuten garschmoren.
- Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenb

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Tomatensauce

Zutaten:
5 EL Speiseöl
1 große Zwiebel
1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker, 1 Pr. Thymian,
1 Pr. Chilipulver
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt 5 Minuten
	180 Watt 5 Minuten
Garzeit:	ca. 10 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob.
- Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2-3 Minuten bei 600 Watt.
- Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
- Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
- Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixer.
- Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
- Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
- Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.

➲ Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

Thunfisch-Aufstrich

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:
1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
3 EL Joghurt
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
1 Pr. Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:
Vollkornbrot in Scheiben
Butter zum Bestreichen
1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:
- Mischen Sie alle Zutaten auf höchster Stufe im Mixer bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehacktem Ei und dem Schnittlauch.

Rotwein-Rotkohl

Zutaten:
1 Rotkohl, ca. 1 kg
60 g Schweine- oder Gänseschmalz
1 große Zwiebel
3 Äpfel
2 EL Sherry-Essig
2 EL Zitronensaft
250 ml Rotwein
2 EL Johannisbeergelee
Salz
1 EL Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 EL Mehl
2 EL Wasser

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:
- Schälen Sie die Zwiebeln, vierteln Sie sie und zerkleinern Sie sie mit Hilfe des Durchlaufschnitzlers mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschnitzler mit der feinen Raspelscheibe.
- Schälen, entkernen und würfeln Sie die Äpfel.
- Geben Sie den Schmalz in einen Topf und lassen Sie ihn zergehen.
- Dünsten Sie die zerkleinerten Zwiebeln darin glasig und geben Sie anschließend den Rotkohl, die Äpfel und die übrigen Zutaten, bis auf das Mehl und das Wasser, dazu.
- Rühren Sie um und lassen Sie das Ganze aufkochen.
- Dann lassen Sie den Rotkohl zugedeckt für 60 Minuten dünsten.

- Falls sich danach noch zuviel Flüssigkeit im Rotkohl befindet, rühren Sie das Mehl mit dem Wasser an und geben Sie es zum Rotkohl, um die Flüssigkeit zu binden.
- Schmecken Sie alles mit Salz, Zucker und Essig ab.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Wildgerichten.

Tipp: Sie können den Kohl auch einen Tag vor der Zubereitung zerkleinern und mit Wein und Essig marinieren.

Rotwein-Rotkohl

Kartoffelröstis

Zutaten:
4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend
Salz
Pfeffer
Muskat, gemahlen
80 g Butter oder Margarine

Herd:
Beheizung: Kochplatte
Bratzeit gesamt: 15-20 Minuten

Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe in Streifen.
- Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:
2-3 Eier
375 ml Milch
1 Pr. Salz
250 g Mehl
Fett zum Backen

Zubereitung:

- Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen.
- Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

Traditionelle Pfannkuchen

Haselnuss-Kekse

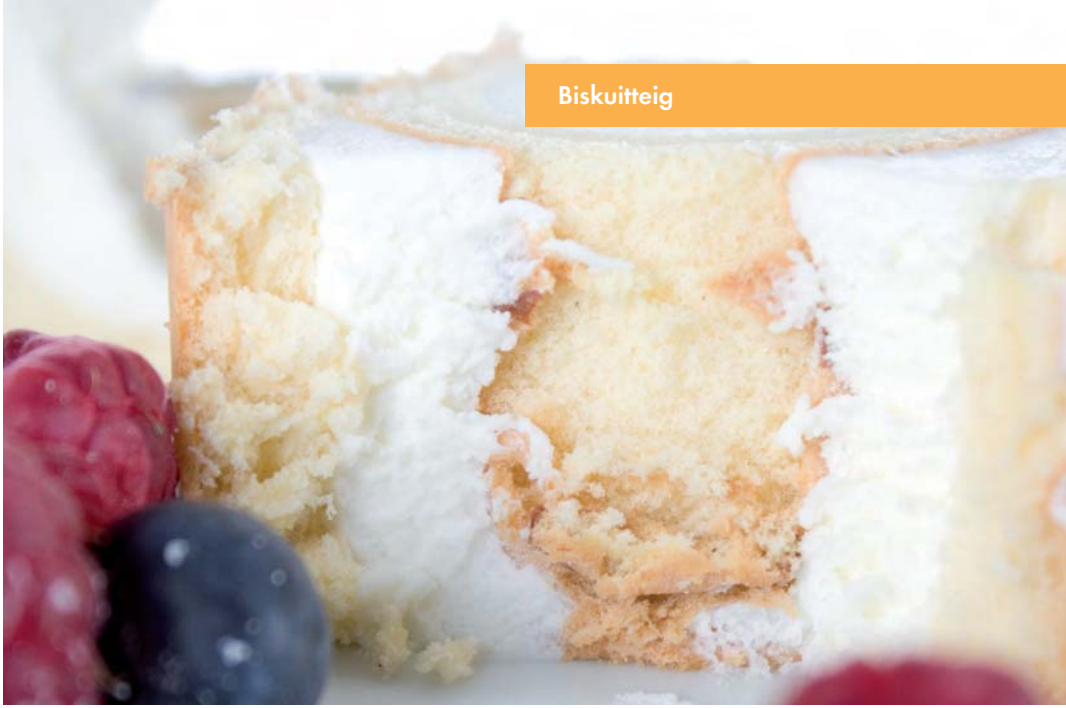
Zutaten:
300 g Haselnusskerne
90 g Rohrzucker
2 Eiweiß
2 TL Honig
Ca. 75 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus
Je 50 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Umluft 200° (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 1-2
Backzeit:	6-8 Minuten

Zubereitung:

- Reiben Sie die Nüsse mit der Reibscheibe im Durchlaufschnitzler mittelfein und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Rührbesen zu einem festen Teig.
- Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.



Biskuitteig

Zutaten:
3 Eier
3-4 EL Wasser, heiß
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mehl, Typ 405
100 g Speisestärke
2-3 gestr. TL Backpulver

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200° G: Stufe 2-3 (5 Minuten vorheizen)
Backzeit:	20-30 Minuten

Zubereitung:

- Legen Sie den Boden einer Springform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier aus.
- Fetten Sie nicht den Rand, da sonst die Oberfläche nicht gleichmäßig glatt und gebräunt wird.
- Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel und geben Sie heißes Wasser dazu.
- Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Schlagbesen schaumig.
- Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eier creme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 1 unter.
- Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- Backen Sie das Ganze sofort.

Mürbeteig

Zutaten:
250 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Backpulver
100-125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter

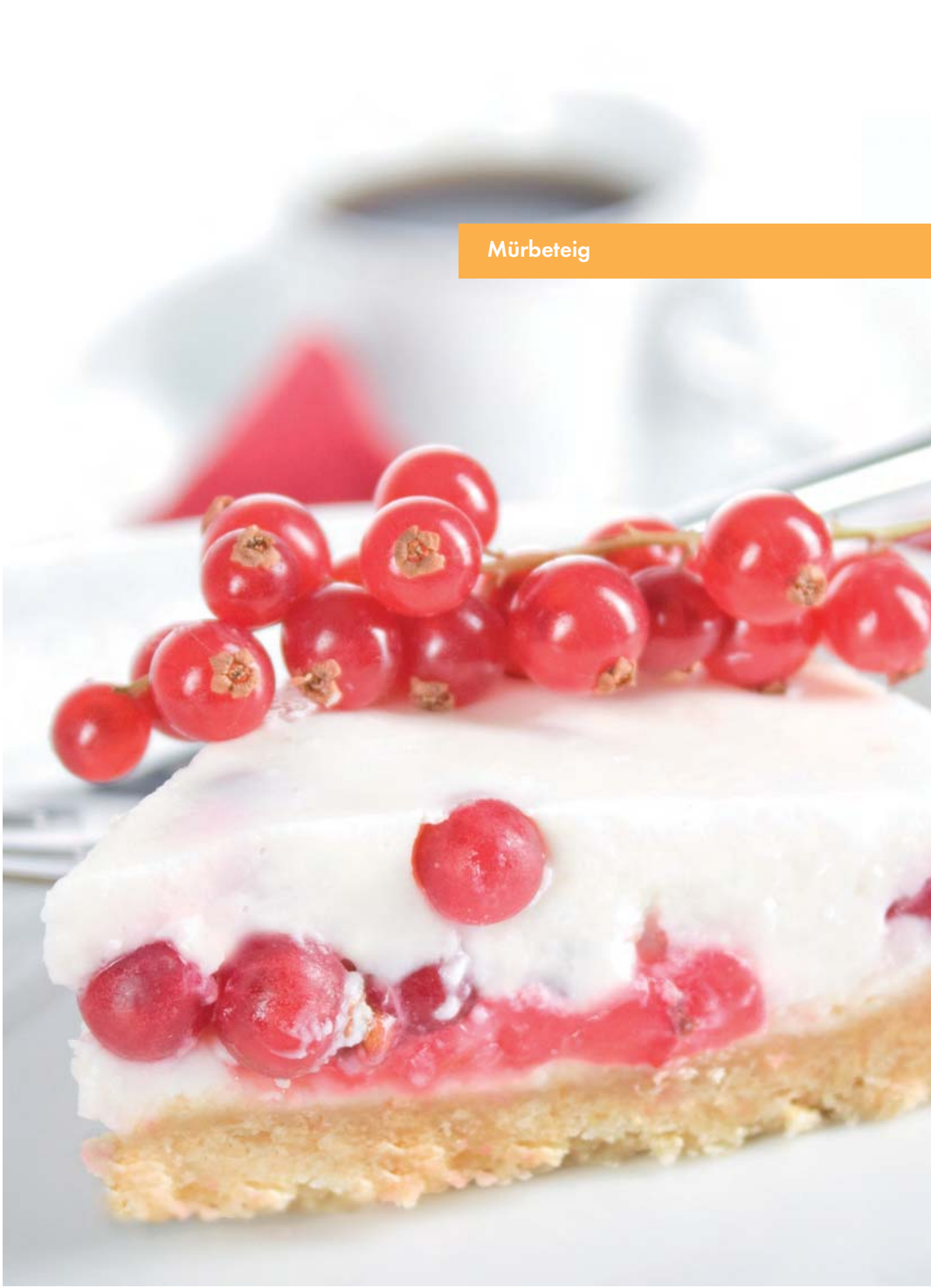
Herd:

Einschubhöhe:	3
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200-225 ° (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 3-4
Backzeit:	15-20 Minuten

Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie alles mit dem Knethaken zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- Legen Sie diese Rolle als Rand auf den Teig und drücken Sie ihn mit zwei Fingern so an den Rand, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.
- Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein und platzieren Sie ihn anschließend im Backofen.

Mürbeteig



Rührteig

Zutaten:
250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Pr. Salz
4 Eier
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
Ca. 125 ml Milch

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200 ° G: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und rühren Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie dazu mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig dran hängen bleibt, ist der Kuchen gar.
- Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

Marmorkuchen

Zutaten:
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
1/2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
75 ml Milch
20 g Back-Kakao
50 g Halbbitter-Kuvertüre
Fett für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Umluft
	155-175°
	G: Stufe 2
Backzeit:	55-65 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel und vermengen Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und reiben Sie sie mit der groben Reibescheibe im Durchlaufschnitzler.
- Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20-22cm) oder eine Kastenform (30cm lang).
- Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halbbitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.

Marmorkuchen

Hefeteig

Zutaten:
500 g Weizenmehl
25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
ca. 1/4 l lauwarme Milch
80 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
80 g Zucker
1 Ei

Zubereitung:

- Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel.
- Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 2.
- Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Mohnstollen

Zutaten:
Für den Teig:
100 g Buchweizenmehl
200 g Weizenmehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
1 Würfel Hefe (40 g) oder 1 Pck. Trockenhefe
Knapp 125 ml Milch
1 Pr. Salz
75 g Zucker
1 Ei
150 g weiche Butter
1 Btl. Citro-back
1 Btl. Rum-back
100 g Orangeat, gewürfelt
50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:
1 Btl. (200 g) Mohn-back

Für den Überzug:
100 g Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

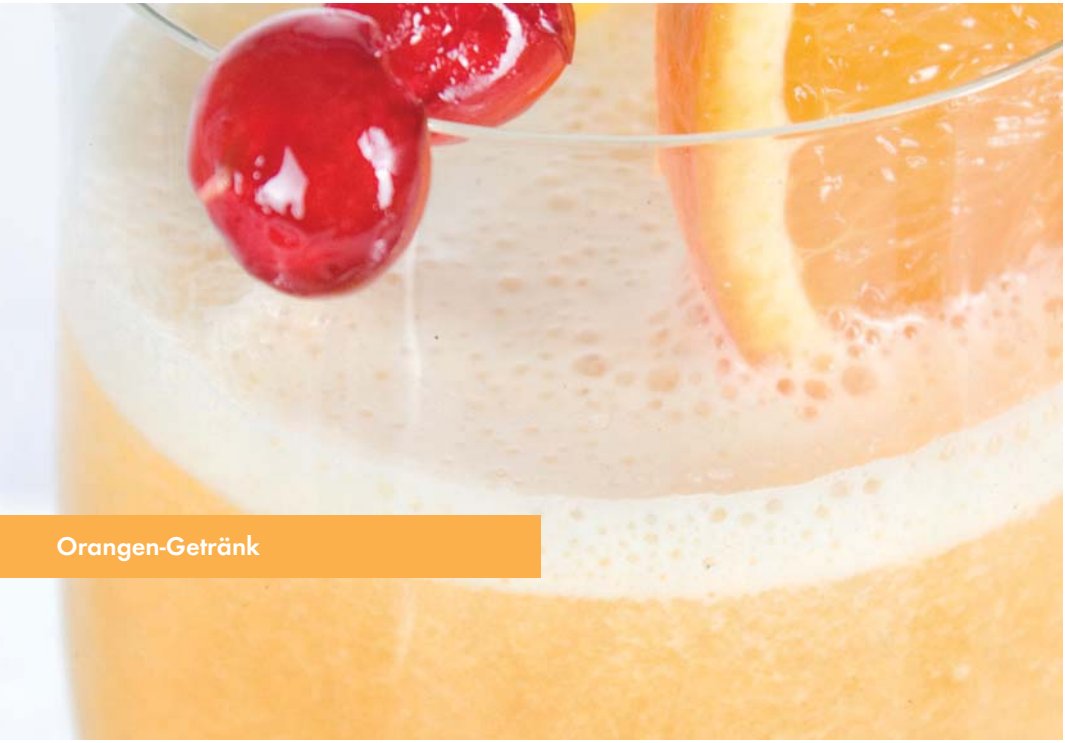
Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 180-200° (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 2-3
Backzeit:	40-50 Minuten

Zubereitung:

- Erstellen Sie aus den angegebenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat einen Hefeteig (siehe „Hefeteig“).
- Kneten Sie Orangeat und Zitronat zum Schluss unter.
- Rollen Sie den Teig aus (ca. 20 x 25 cm) und streichen Sie die Mohnmasse darauf.
- Anschließend schlagen Sie den Teig zu einem Stollen zusammen.
- Fetten Sie eine Stollenform und legen Sie den Stollen zum Backen hinein.
- Bestreichen Sie den noch heißen Stollen mit Butter und bestäuben Sie ihn mit dem Puderzucker.

Orangen-Getränk



Zutaten:
500 ml Orangensaft
2-4 EL Zitronensaft
300 g Aprikosen aus der Dose
15-20 Eiswürfel, zerstoßen
4 TL Zucker oder Honig

Zubereitung:

- Geben Sie den Saft, die Aprikosen und die Eiswürfel in den Mixer und mischen Sie alles für ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe.
- Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

Tipp:
Den Aprikosensaft können Sie im Eiswürfelbehälter einfrieren und später als Eiswürfel verwenden.

Guten Appetit!
Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.